le Temps de Vivre

L'Ijsselmeer la perle de la Hollande

Ouverture de la saison du homard de Zélande
Culture, musées, théâtre
Gastronomie, les bonnes tables

Pour nous suivre : www.tempsdevivre.be

N°25 Avril 2015 - Belgique 8 € - www.belgapress.be

marianne gray
by john velásquez

SALON DE COIFFURE ET DE SOINS

COUPE NATURELLE
COLORATION VÉGÉTALE
BALAYAGE À L'ARGILE

La Nature a son coiffeur

Colorer et soigner d'un seul geste ! **John Velasquez et son équipe** utilisent des produits à base de plantes et de pigments naturels qui soignent votre cheveu en profondeur, le rendent plus fort, plus doux, plus brillant. De cette délicate chimie végétale naissent aussi des couleurs vibrantes, subtiles et respectueuses de la fibre capillaire. Le balayage à l'argile permet un éclaircissement et une reminéralisation pour tous les types de cheveux. **Sans ammoniaque et 100% biodégradable.** Un balayage qui répond aux envies les plus variées : effets de pointes, de relief ou fondu très naturel.

Maîtrisé à la perfection, cet art du soin et des colorations végétales offre vitalité, jeu d'ombre et de lumière à votre chevelure, en symbiose avec votre couleur de peau. **Résultat ? Un teint rayonnant en prime !**

Même recherche de naturel pour la coupe. John Velasquez et son équipe respectent le tombé naturel de vos cheveux et la forme de votre visage, de sorte que votre chevelure reprend toujours sa place le matin. Mieux que cela, elle épouse votre personnalité et vous révèle.

Pour les occasions exceptionnelles, une équipe professionnelle est à votre disposition pour rechercher avec vous LA coiffure plus sophistiquée qui vous ressemble vraiment.

Rue des Chapeliers 38-40 / 1000 Bruxelles
Tél. +32 (0)2 511 00 01
www.mariannegray.com

on travaille avec WELLA

Marianne Gray by John Velasquez MariannGray11

le Temps de Vivre

Avril 2015
N° 25

Rédactrice en chef :
Mireille De Maersschalck

Rédacteurs -Photographes :
Francis Martel

Régie publicitaire :
Belga Press
info@belgapress.be

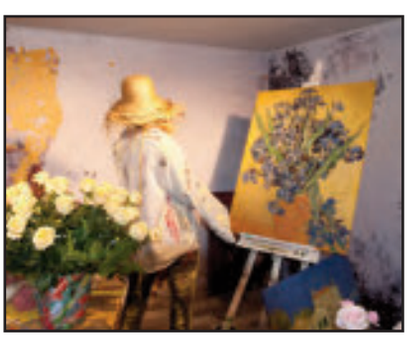
Layout : Belga Press

Editeur responsable :
Belga Press sprl
Avenue des Alouettes, 17
1428 Lillois - Belgique
Tél : 0472 102 106

Chers Lecteurs,

Vive le printemps, les beaux jours sont enfin arrivés et Le Temps de vivre vous fera à nouveau rêver. Cette fois nos escapades nous ont fait découvrir des régions proches de chez nous mais certainement pas sans intérêt.
Quel plaisir de retrouver encore une fois la Zélande avec toutes ses richesses aussi bien culinaires que culturelles. Mais aussi de vous faire aprécier la croisière sur l'Ijsselmeer près d'Amsterdam, une destination peu connue mais, oh combien originale et qui est, à notre grande surprise, très recherchée par des touristes venant du Japon, des USA et autres.
Comme toujours notre choix de bonnes tables, près de chez vous vous séduiront par leur diversité et leurs offres culinaires surprenantes.
Bonne lecture et à très bientôt.

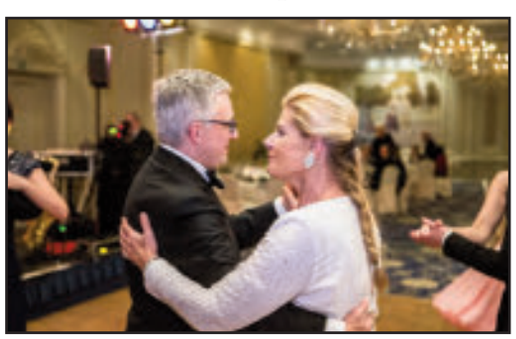
Mireille



Vincent Van Gogh - P. 8

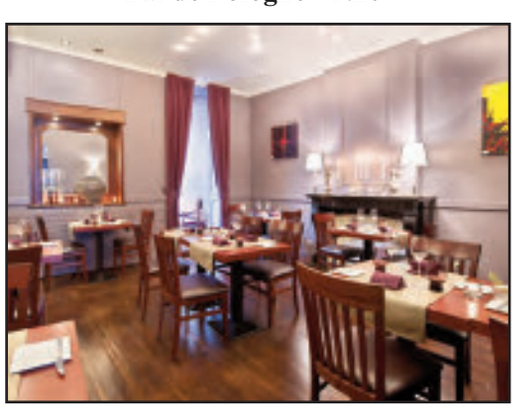
CroisiEurope - P.3

La saison du homard - P.13



Bal de Pologne - P.20

Vampires - P.22



l'art des mets - P.32

Le courrier, les emails, les infos, les demandes de renseignements sont à envoyer à la rédaction : **Temps de vivre - Belga Press**
Avenue des Alouettes, 17 - 1428 Lillois - Belgique
info@tempsdevivre.be ou **info@belgapress.be**
Mireille est coiffée chez "Marianne gray" par john velásquez

Croisière sur l'Ijsselmeer

La perle de la Hollande à bord du MS Léonardo Da Vinci de CroisiEurope

Bateau de 105 m de long, et de 11,40 de large construit en 2003 au chantier de Namur en Belgique, dont l'agencement intérieur a été réalisé par des entreprises strasbourgeoises

Jour 1 **Amsterdam**
Embarquement et installation dans les cabines
Présentation de l'équipage et cocktail de bienvenue
Dîner
Amsterdam "La Venise du Nord" en bateau mouche
Escale de nuit

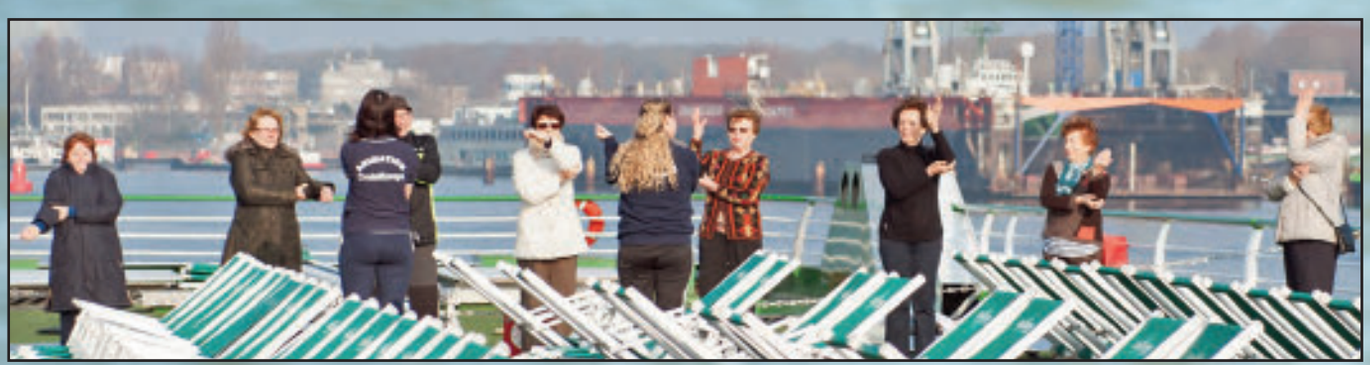
Jour 2 **Volendam/Zaanse Schans**
Départ du bateau en direction de Volendam
Petit-déjeuner
Matinée de navigation sur l'Ijsselmeer
Déjeuner
Arrivée du bateau à Volendam
Départ en autocar pour l'excursion de Zaanse Schans
Retour à bord et départ du bateau en direction de Hoorn
Dîner
Arrivée du bateau à Hoorn
Soirée animée à bord - Escale de nuit

Jour 3 **Hoorn/Alkmaar**
Petit-déjeuner
Départ en autocar pour l'excursion d'Alkmaar
Visite du musée du fromage
Déjeuner
Temps libre à Hoorn
Retour à bord
Dîner - Spectacle de l'équipage - Escale de nuit

Jour 4 **Enkhuizen**
Départ du bateau en direction d'Enkhuizen
Petit-déjeuner
Matinée de navigation sur la Markermeer
Déjeuner
Arrivée du bateau à Enkhuizen
Possibilité de visiter le musée du Zuidersee
Retour à bord - Soirée de Gala - Escale de nuit

Jour 5 **Amsterdam/Keukenhof**
Départ du bateau en direction d'Amsterdam
Petit-déjeuner
Matinée de navigation sur l'Ijsselmeer
Déjeuner
Arrivée du bateau à Amsterdam
Départ pour l'excursion du parc de Keukenhof
Retour à bord et Dîner
Promenade digestive (?) au Quartier Rouge
Escale de nuit

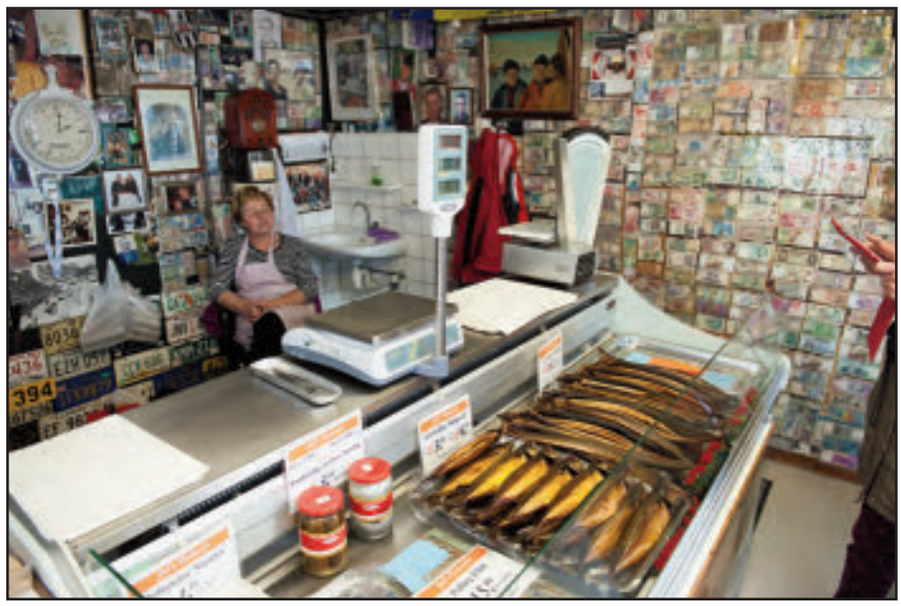
Jour 6 **Amsterdam - Petit-déjeuner**
09h00 : Débarquement et fin de nos services



Embarquement à 18h à Amsterdam. Installation dans les cabines. Présentation de l'équipage et cocktail de bienvenue. Dîner à bord suivi de la visite facultative d'Amsterdam, surnommée la Venise du Nord, en bateau mouche.

Visite en bateau mouche (90 min)

Amsterdam, en 90 minutes, en croisière nocturne à travers le centre est un merveilleux moyen de découvrir cette ville historique.
Vous passerez sous le pont Maigre, près du Golden Bend, verrez les maisons de négoce illuminées et les lieux branchés de la ville.



On nous raconte que les maisons sont étroites en façade afin de payer moins de taxes qui étaient évaluées sur la largeur de la maison et non sur sa superficie totale qui pouvait aller jusqu'à 30 m de profondeur.
Comme par le passé les réserves étaient stockées dans les greniers, les maisons possèdent une avancée près du toit avec poulie afin de les hisser à cette hauteur. Pour ne pas toucher la façade, lors de cette activité, celle-ci était construite légèrement penchées vers l'avant.

Vous passerez également près du célèbre quartier rouge, avec les filles de petite vertu en vitrines, dans les rues étroites où nous avons été surpris par le fait de le faire visiter par les touristes de passage comme une curiosité.

Arrivée à Volendam, port spécialisé dans la pêche de l'anguille. Au XIXe siècle, les artistes venaient y peindre les scènes de la vie quotidienne colorées par les célèbres costumes traditionnels.

Volendam

Selon la légende, l'armoirie de Volendam serait une ode à la beauté des jeunes filles de Volendam !
De par son isolement total six siècles durant, ce village a su préserver son caractère, grâce aussi à l'endurance de ses pêcheurs. Les petites maisons caractéristiques qui représentent avec les canaux et les ponts levants les sites les plus pittoresques du village, offrent au visiteur une ambiance cordiale et romantique.

Excursion facultative de Zaanse Schans qui se présente comme un musée de plein air. Ce village possède des moulins encore en activité de même que des maisons des XVIIe et XVIIIe siècles.

Zaanse Schans

Le Zaanse est l'une des plus belles régions touristiques des Pays-Bas. Vous y découvrirez la région telle qu'elle était aux 18ème et 19ème siècles : des scieries, des granges, des maisons en bois, des docks, des moulins et des musées en provenance de villages voisins et qui ont été déménagés ici en 1961. Un atelier de fabrication de sabots vous permet d'assister à la conception des sabots traditionnels. Bien entendu, de nombreuses boutiques de souvenirs, des restaurants proposent leurs spécialités aux touristes. Vous passerez, facilement, une demi-journée sur le site.

Enkhuisen vers midi. Déjeuner à bord. Après-midi, temps libre pour découvrir à votre rythme la vieille ville.

Enkhuisen

Au 17e siècle, Enkhuizen est l'une des villes les plus prospères de Hollande. Elle gagne en puissance et influence en devenant membre de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales (VOC). Son histoire est encore visible aujourd'hui lorsque vous vous promenez dans l'ancienne ville qui regorge de propriétés cossues, canaux, églises, murs médiévaux et ports. Le Musée du Zuiderzee est le plus important de la ville et donne un excellent aperçu de son histoire et de l'ancienne "mer du Sud".

Après-midi libre à Hoorn. Au XVe siècle, elle devint l'une des principales villes de la Frise Occidentale.

Hoorn

Cette ville de charme a été fondée au XIIe siècle. Le nom de Hoorn signifie corne (dont on retrouve l'illustration sur différentes maisons). Elle est située sur une presqu'île qui a la forme d'une corne dans l'IJsselmeer.
Après la fondation de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales, qui avait un siège à Hoorn en 1603, elle prit vite l'envergure d'une ville portuaire de rang international.
Beaucoup de marins renommés et explorateurs venaient de Hoorn, comme par exemple Willem Cornelisz Schouten qui fit face à des tempêtes incontournables, en atteignant en 1616, le point le plus bas de l'Amérique du sud et l'appela le Cap Horn ainsi que les îles Horn, nom de sa ville.

Keukenhof

Départ en autocar pour la visite facultative du parc floral du Keukenhof (ouvert du 20 mars au 17 mai).

Keukenhof

Keukenhof est la visite la plus fleurie mais aussi la plus éphémère car elle ne dure que 6 semaines.
Plus de 7 millions de bulbes en fleur, dont 800 différentes sortes de tulipes, vous attendent au printemps.

Une expérience unique et inoubliable

En plus des 32 hectares de fleurs, vous pourrez profiter de l'exposition Tulpomania à l'intérieur du Pavillon Juliana.

2015 est l'année Vincent Van Gogh à Keukenhof, 125e anniversaire de la mort de l'artiste (1853-1890). Keukenhof saisit cette occasion pour rendre hommage au célèbre peintre néerlandais.
Une spectaculaire mosaïque de bulbes de fleurs représentant un autoportrait de Vincent van Gogh a été réalisé avec des milliers de tulipes et de muscaris.
Les expositions florales du Pavillon Oranje Nassau proposent de merveilleuses combinaisons entre les dizaines de milliers de fleurs, surtout des roses et des reproductions de peintures de l'artiste.

Nous avons été fascinés par le nombre de roses dont certaines de couleurs surprenantes. Mais le bouquet final, qui est aussi celui que tout le monde attend, c'est le pavillon qui contient ce trésor incomparable de tulipes.
Il y en a vraiment pour tous les goûts, de toutes les couleurs, des traditionnelles, mais aussi celles qui par leur forme et leur déclinaisons de teintes semblent être créées par un génie. Où que vos yeux se posent ce ne sont que nouvelles surprises.

Alkmaar

Les fromages sont présentés tôt le matin et les commerçants et les placiers veillent à qu'ils soient "beaux" toute la matinée.
Environ 30000 kilos ou 2200 fromages attendent les acheteurs.
Les porteurs de fromages sont indissociables du marché, mais aussi les "présentateurs", les "lanceurs" et les "placiers".
Ils sont membres d'une guilde liée aux traditions.
A dix heures la cloche retentit et marque l'ouverture du marché.
Le spectacle, qui dure toute une matinée, est fascinant, riche en couleur et une présentatrice explique les différents événements : l'évaluation, les prix, la pesée et le port du fromage.

Départ pour l'excursion facultative en car à Alkmaar et visite du musée du fromage de cette ville historique consacré à l'histoire de la fabrication du fromage et du beurre.

Alkmaar

Alkmaar est connue comme la ville des fromages par excellence. A part cela le centre-ville offre aux touristes de nombreuses possibilités dont la visite des petites rues qui regorgent de monuments, de musées (du fromage, de la bière etc.) mais aussi des magasins et de nombreux bars et restaurants.
Le marché au fromage d'Alkmaar est l'attraction par excellence de la ville. Tous les vendredis, d'avril en septembre, vous pouvez assister au marché traditionnel sur lequel les fromages sont vendus et ce de la même façon depuis des siècles.
Ne manquez pas ce spectacle folklorique et coloré sur la place Waagplein.

Cette manifestation est tellement réputée qu'elle attire des touristes du monde entier (Américains, Asiatiques, Européens…) et il est parfois très difficile de s'approcher de la place pour profiter du spectacle.

En 1365 déjà, avec une seule balance à l'époque, le fromage était vendu sur la place

Dîner de Gala

Foie gras aux épices
***
Carré de veau à l'estragon et à l'échalote
Avec sa purée de vitelotte, chips et ses légumes
***
Cabécou rôti sur toast au mesclun
***
Omelette norvégienne
Flambée au Grand Marnier

L'Ensemble de l'Equipage vous souhaite un excellent appétit.

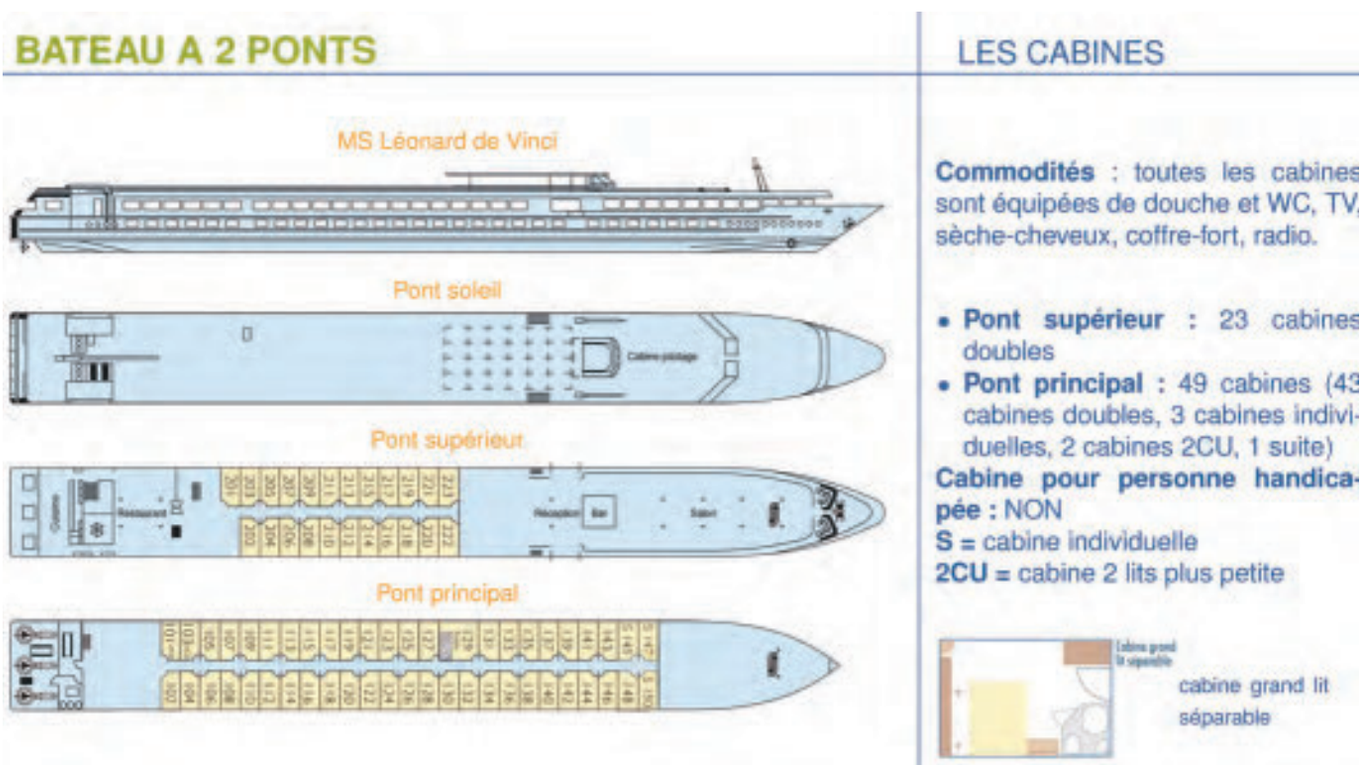
Amsterdam – Volendam – Hoorn – Enkhuizen – Amsterdam

Nous parcourrons	132 km
D'Amsterdam à Volendam	20 km
De Volendam à Hoorn	25 km
De Hoorn à Enkhuizen	17 km
D'Enkhuizen à Amsterdam	70 km

Nous passerons 3 écluses
Ecluse d'orange
200m L, 25m l, dénivelé variable de 30 cm
Ecluse de Krabbergat
120m L, 12m l, dénivelé variable de 30 cm
Ecluse de Houtrib
200mL, 16m l, dénivelé variable de 30 cm

Navigation sur la Markermeer et l'Ijsselmeer

Loin de l'effervescence de la foule, un photographe indiscret (Jerôme) a saisi ce moment d'intimité face à la mer.


BATEAU A 2 PONTS
MS Léonard de Vinci
Pont soleil
Pont supérieur
Pont principal
LES CABINES
Commodités : toutes les cabines sont équipées de douche et WC, TV, sèche-cheveux, coffre-fort, radio.
• Pont supérieur : 23 cabines doubles
• Pont principal : 49 cabines (43 cabines doubles, 3 cabines individuelles, 2 cabines 2CU, 1 suite)
Cabine pour personne handicapée : NON
S = cabine individuelle
2CU = cabine 2 lits plus petite
cabine grand lit séparable

Découverte de la province de Zélande

Ouverture officielle de la saison du homard de l'Oosterschelde

En ce jour de l'ouverture de la saison de pêche aux homards de l'Oosterschelde 2015, le pêcheur de homards, Gerrie van den Hoek, avec son bateau de pêche MS3 a remonté les premiers casiers à homards qui ont été examinés par M. C. Hoomaert, Ambassadeur de Belgique - M. F. González, Ambassadeur d'Espagne - M. A. Buyse, représentant flamand à La Haye - M. H. Schuwer, Ambassadeur des Pays-Bas à Bruxelles et M. F. Armoise, consul général des Pays-Bas à Anvers.

Gerrit Zalm et Luit Ezinga
(Président de Promotie Oosterscheldekreeft)
Photo Toon Poppe

Une vingtaine de pêcheurs travaillent dans ces eaux et ils ne pouront plus rapporter de homards après le 15 juillet

Le premier homard a été remis à Annemarie van Gaal pour une bonne cause, à savoir le "Pink Ribbon" vendu aux enchères au marché aux poissons de Colijnsplaats.

La saison du homard s'étend chaque année à partir du dernier jeudi du mois de mars au 15 juillet. Cela ne signifie pas qu'il n'est plus disponible dans les restaurants.
La recherche dans le monde entier a montré que dans l'Escaut oriental vit une population assez isolée de ces crustacés.
Cette population a donc une autre structure ADN que ces congénères d'Europe ce qui les différencie par une finesse de goût très typique.

Un certain nombre de restaurants de renom en Zélande ont décidé de mettre en commun leur expertise et leur expérience dans l'association "Oosterscheldekreeft" qui compte 12 participants. Ces restaurants proposent un menu spécial de trois plats pour un menu homard à un prix de 59,50€.

Rose Stallinga (1978) est un écrivain et artiste amoureuse de l'aventure, du vélo et des villes.
Pour étiqueter le vin de homard elle a été inspirée par les couleurs et la lumière de l'Escaut oriental au cours d'une balade à vélo sur Tholen.

Les derniers pièges à canards

Ces pièges sont connus aux Pays-Bas sous plusieurs noms différents (par ex. "cloverleaf trap" "drift net"), mais le types particulièrement utiles pour la capture des anatidés est celui dit à entonnoir. Les canaux font environ 70 mètres de long, en forme de tunnel allant s'amenuisant progressivement et se terminent par un goulot

La visite commence par l'extrémité du premier bras avec sa cage à trappe. Ensuite on longe le tunnel s'élargissant en un large canal recouvert de treillis et on arrive à l'étang central.

Des canards sédentaires dont on a coupé les plumes d'une aile y sont nourris quotidiennement et servent à inciter les canards sauvages à s'y poser. Sur les berges de l'étang central se trouvent quelques caches pour observer les oiseaux à leur insu.

Le guide nous explique que l'homme jette des graines à l'entrée du canal pour y faire pénétrer les canards sédentaires qui sont habitués à être nourris. Les canards sauvages les y suivent.

Sur la rive extérieure du canal se trouvent des panneaux de roseaux placés en claire-voie.

Le travail du chien commence alors et consiste à pénétrer par une ouverture, longer le premier panneau, tourner derrière et ressortir. Il fait demi-tour et recommence la manoeuvre à chaque panneau, apparaissant et disparaissant successivement à la vue des canards qui le suivent de loin, intrigués par ce panache blanc fantôme.

Il les attire ainsi de plus en plus loin dans le tunnel.

Le tunnel se rapetisse au fur et à mesure, forme un coude et se termine par une cage à trappe.

Une fois passé le coude, les canards ne voient plus l'étang derrière eux. L'homme se montre alors et les canards se précipitent vers la seule sortie qu'ils puissent apercevoir et se retrouvent dans la cage.

Il ne reste plus qu'à fermer la trappe derrière eux.

Vers 1800 il y avait près de 1000 pièges aux Pays-Bas, il en reste une centaine à l'heure actuelle, dont 32 appartenant à l'Etat.

Goedereede et sa tour

Une vieille ville au caractère particulier et sa propre atmosphère. Les vieux bâtiments et d'autres sites historiques rappellent l'époque où elle était très prospère et connue comme ville commerciale avec de nombreuses activités maritimes et de pêche.

La tour a été construite dans les années 1467-1512, et a été utilisée comme phare. Initialement, elle était attachée à une grande église paroissiale dans laquelle Adrien VI (le seul pape hollandais) a gardé les services ecclésiastiques.
Lorsque la navigation et le commerce vont se déplacer vers de nouveaux ports, la prospérité et les revenus ecclésiastiques ont disparu, avec comme résultat que les finance n'ont plus permis l'entretien de l'église paroissiale.

La tour a été heureusement préservée, malgré les incendies qui ont ravagé Goedereede au cours des siècles. Maintenant elle est l'une des plus belles du pays.

Nous avons été reçus dans le musée de la Tour par la guide de la ville, Desirée de Halewijn, qui a commenté sa riche histoire, agrémenté d'une dégustation de porto en souvenir d'un navire qui a fait naufrage, il y a plus de 700 ans, et perdu plusieurs tonneaux pleins à la grande joie des habitants qui ont bénéficié de cette récolte miraculeuse échouée sur la plage.
Les 19 et 20 juin sont célébrés les journées du port de Goereese. ■

WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL - WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL - WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL

Dîner avec le "Pêcheur à la table" à l'Hôtel Akershoek à Ouddorp

Profitez des produits locaux, dont le fameux "Stellendamse garnaal" pendant la semaine du poisson de Goeree, du 4 au 12 septembre, dédiée à l'art culinaire afin de déguster du poisson et de découvrir les autres activités liées à la pêche à Goeree-Overflakkee

Un excellent choix dans cette station familiale, pour profiter d'un dîner dans un restaurant confortable. Le nom "Akershoek" date de fin 1800.
Autrefois l'hôtel disposait de 16 chambres. Elles étaient petites parce qu'elles étaient utilisées principalement par une personne, pour la plupart des représentants de commerce qui visitaient l'île en vélo, un "vrai" travail d'homme.

L'hôtel était aussi connu pour "sa foire" tous les jeudis. Il suffit de regarder de vieilles cartes postales et des photographies de l'époque qui illustrent la façon dont les bovins était négociés dans le salon par un notaire et un banquier.
Si cette façade pouvait parler !

Avec un peu de chance vous aurez comme nous le plaisir de souper, en dégustant les produits de la mer mais surtout ceux de la région et ceci avec un pêcheur. Le nôtre était intarissable et les anecdotes s'enchaînaient en passant des poissons aux engins de destruction de la guerre sans oublier les squelettes de dinosaures remontés dans les filets.

Hôtel Café Restaurant Akershoek
Boompjes 1 - 3253 AC te Ouddorp
info@hotelakershoek.nl

Lever facilement les filets

Poissonneries M. Keet - Boogerdweg 1 - 4321 SN Kerkwerve
info@deheerenkeet.nl

Vous avez acheté des poissons entiers, préalablement vidés par votre poissonnier et ne savez pas comment lever leurs filets ?

Tous les conseils pour lever facilement vos filets de poissons.

Plus facile à écrire qu'à faire

La technique est la même pour tous les poissons, seule la texture de leur chair, plus ou moins souple, diffère.
Utilisez un couteau à lame rigide suffisamment large, inciser de biais sous la nageoire jusqu'à l'arête centrale. Détacher la tête du poisson. Poser le couteau contre l'arête et lever le bas ventre avec le pouce, la main positionnée sur la chair du poisson. Longer l'arête sur la totalité du filet. Réalisez la même opération avec le deuxième filet. Enfin, éliminez les bords de la nageoire et les arêtes du centre en positionnant toujours le couteau contre les arêtes.
M. Keet est un endroit où se rencontrent les amoureux de la mer qui apprécient les fruits de mer frais. Plus frais, on ne peut pas. Il capture, littéralement à sa porte, loup de mer et homard de l'Escaut oriental. Le poisson vient directement de la vente aux enchères. Vous pouvez y acheter le poisson frais.

WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL - WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL - WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL - WWW.SCHOUWEN-DUIVELAND.NL

De Heerenkeet au sommet de la digue

La cuisine se distingue par sa simplicité, ce qui en fait sa renommée

Naturellement, le chef profite des produits fantastiques que lui offre la nature à sa porte dans et hors de l'eau en Zélande, des produits qu'il respecte et qui demandent des recettes traditionnelles.
La preuve des assiettes qui reviennent vides.
Le menu ne comprend que de nombreux produits frais, poissons et fruits de mer de leur environnement immédiat.
Tout simplement délicieux !
Le restaurant De Heerenkeet offre en outre de nombreux autres fruits de mer.

Schouwse Curry de poisson avec riz, poudre de coriandre et d'algues

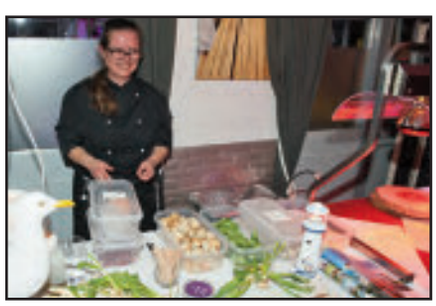
Tarte aux pommes avec café ou mini-bolus

Le “Schouwse bord”

Une association de restaurateurs qui favorisent l’utilisation de produits locaux tout en appliquant des prix raisonnables.
Une charte de qualité a été établie afin de garantir leur label.

L’initiateur du projet, Ed Troost, s'attend à un plus grand nombre de restaurants participant dans la région.
Il voit aussi l'occasion pour les cuisiniers et les professionnels de la mer de travailler ensemble dans l'avenir.
Les premiers cuisiniers membres se sont familiarisés à la préparation des plats comme la soupe de poisson Schouwse, une croquette de moules et les palourdes, le filet grillé avec du bacon de Zélande entre autres produits de la région.
L’association est un partenariat qui favorisent les produits Schouwse, d’une manière durable.
Pour obtenir le label, ils doivent travailler avec au moins 50% de produits provenant de la région de Schouwen-Duiveland.
Personne ne verra de saumon sur la carte, il n’est pas capturé dans la région.

Schouwen-Duiveland est la seule région des Pays-Bas où de nombreux produits régionaux authentiques peuvent être trouvés : la lavande de mer et la salicorne de l'Escaut oriental, les calmars, palourdes, huîtres, moules, couteaux, algues et viande d’animaux élevés sur les pâturages salés.



Nous avons eu le plaisir, aussi bien des yeux que gustatif, de goûter les différentes préparations des cuisiniers présents lors de la soirée découverte qui a eu lieu au Camping De Brem à Renesse.

Beaucoup de bonnes raisons pour venir et revenir visiter la côte de Schouwen-Duiveland

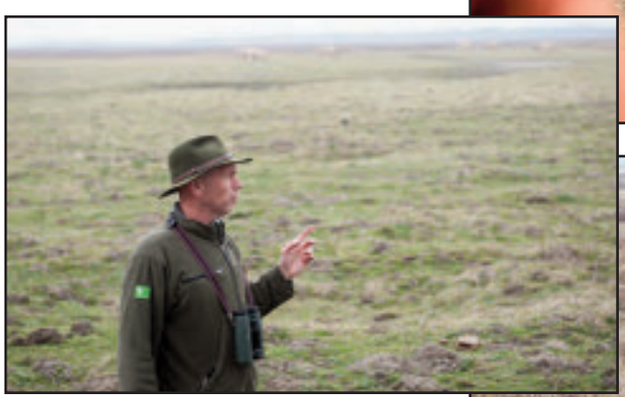
Camping de Brem, super café SMAEK
11a Hoogenboomlaan
NL-4325 DD Renesse
info@campingdebrem.nl
www.campingdebrem.nl/nl/Horeca

Il n'est pas nécessaire d’incorporer de la levure et du lait de vache n'a pas été ajouté au pain qui est préparé avec de l'eau de mer et l'addition de sel n'est pas nécessaire. Il contient 40 % de sel en moins et vous ne le goûtez pas, la teneur en sodium est donc inférieure à un pain ordinaire.

Safari en Zélande

“De Slikken van Flakkee” entre Goedereede et Herkingen (derrière Melissant), est bordée à l'ouest par le Grevelingenmeer. Sa superficie totale se compose d'environ 1500 hectares asséchés, récupérés de terres inondées et de 1250 hectares où la profondeur maximum de l'eau est de 2,5 mètres. La longueur de la rive est d'environ 20 km. La largeur de la zone varie de 500 à 2500 mètres.

Tout au long de l'année, aurochs de Heck et chevaux de fjord paissent sur les vasières de Flakkee.



Le troupeau se compose d'environ 50 juments de différents âges et de plus ou moins 30 poulains. Les chevaux de fjord sont des animaux paisibles et amicaux qui nécessitent peu de soins et vivent en liberté dans ce domaine.

Les taureaux sont comme l'auroch original, grands et noirs, avec une bande plus claire sur le dos et un anneau blanc dans le nez. Les cornes leur donnent une apparence impressionnante. Environ 150 têtes de bétail vivent librement dans le sud de la réserve tout au long de l’année.
Dans les mois d'été plusieurs excursions dirigées par un guide naturaliste expérimenté sont organisées en carriole tractée par un tracteur.

VVV Ouddorp, Forest Road 2
Ouddorp, 0187 681 789.

POLISH
TOURIST
ORGANISATION
SPA&Wellness
EN POLOGNE
A seulement 2 heures de vol de Bruxelles, la Pologne offre une large gamme de soins de beauté surprenants. Sources d'eaux minérales, boue thermale, grottes de sel... tout cela dans un décor de nature splendide. Découvrez la Pologne inconnue!
Pour une brochure gratuite sur le SPA&Wellness, contactez l'Office Polonais de Tourisme
www.pologne.travel
Move Your Imagination

The Polish ball in Brussels

La 16ème édition du Bal Polonais, organisée par l'Ambassade de la République de Pologne, l'Office Polonais du Tourisme et la Chambre de Commerce BEPOLUX avec le soutien de la Fondation Teraz Polska, a eu lieu à l'hôtel Steigenberger Grand Hotel Brussels.

Comme dans les années précédentes, le Bal se déroulait sous le Haut Patronat de la Première Dame de la Pologne, Madame Anna Komorowska.
Le but principal des Bals Polonais organisés à Bruxelles depuis 16 ans déjà est philanthropique et particulièrement orienté vers l'enfance en difficulté.
Tout le bénéfice de chaque Bal Polonais est assigné aux organisations orientées vers l'enfance en difficulté. En 2015, l'argent sera versé à une organisation belge et une organisation polonaise.
Cette année, tout le bénéfice du bal sera partagé entre une fondation désignée par l'Epouse du Président de la République de Pologne, l'Association "Tecza" prenant soin d'enfants handicapés et une fondation belge désignée par S.A.R. la Princesse Alexandre de Belgique, "Fonds d'entraide".
La région de Warmie Mazurie était mise à l'honneur. ■

Le Fonds d'Entraide Prince et Princesse Alexandre de Belgique est une fondation qui a la volonté de se mettre au service des personnes fragilisées par la vie et la maladie. Familles et enfants défavorisés, malades, personnes handicapées ou dans le besoin, peuvent trouver auprès du Fonds aide et soutien. La fondation aide en priorité ceux qui sont dans le besoin en Belgique.

Le Fonds d'entraide intervient ainsi chaque année auprès de particuliers, d'œuvres ou d'actions parfois méconnues qui se retrouvent seuls face aux défis à relever.

Il possède la particularité d'agir sur base de remise de dossiers, ceci sans discrimination aucune et dans toute la Belgique.

Les caractéristiques du Fonds d'Entraide sont :

L'action directe sur le terrain

La transparence : les sommes d'argent récoltées sont immédiatement mises à disposition des projets soutenus.

La bonne gouvernance : la fondation mène son action grâce à des bénévoles et sponsors. Chaque euro donné est restitué (à l'exception des impressions qui ne sont pas encore sponsorisées).

La volonté nationale : le Fonds d'Entraide aide des projets dans toutes les communautés du pays, mais exclusivement en Belgique.

Le respect des personnes aidées.

Présidé par S. A. R le Prince Alexandre, le Fonds d'entraide bénéficie de l'action et de l'implication personnelle de son épouse S.A.R. la Princesse Léa qui présente sur le terrain s'implique dans tous les projets menés.

"Nous vivons dans un monde de solitude dans lequel la solidarité et le contact humain sont plus importants que jamais. Le Fonds d'entraide se veut une main tendue et chaleureuse à tous ceux que la vie malmène"

S.A.R. Princesse Léa de Belgique

Côtes du Rhône et Beursschouwburg,
un mariage culturel…

A l'occasion de son 50e anniversaire le Beursschouwburg, l'une des plus anciennes maisons d'art néerlandophone installée à Bruxelles, organise pendant 50 heures, sans interruption, 50 activités gratuites.
Les Côtes du Rhône étaient présentes dans ce lieu incontournable de la capitale belge. Nous avons été convié à cet évènements afin de noter les vins présentés dans un carnet de dégustation. Une œunologue renomée était présente pour nous guider dans cette tâche ardue. Plusieurs vins blancs et rouges à des prix très abordables étaient présentés, un classement difficile qui s'est terminé tard dans la nuit au millieu de très nombreux fétards. La rue a été fermée pour l'occasion.

Le Vignoble des Côtes du Rhône est façonné par l'eau et régenté par le vent, la Vallée du Rhône déploie ses appellations sur 200 kilomètres des deux côtés du cours du Rhône.

Une multitude d'appellations logées au sein de superbes paysages, défilent du nord au sud.
L'enchaînement de ces appellations débute à Vienne, au sud de la ville de Lyon jusqu'après Avignon.
Syrah au nord, grenache au sud, les cépages rouges dominent la production qui se répartit parmi les appellations Côtes du Rhône, en Côtes du Rhône villages avec ou sans nom de commune, et Crus.

Second vignoble français d'AOC en superficie avec près de 74.000 ha, la Vallée du Rhône confirme son attractivité touristique en accueillant plus de 14 millions de touristes chaque année. Pas moins de 9 routes sillonnent toute l'étendue du vignoble. Elles s'agrémentent

d'adresses savoureuses à déguster et à partager en famille, en amoureux ou entre amis.
Les vins sont avant tout des vins d'assemblage.

Grâce à une abondance de cépages chaque flacon est un véritable festival de couleurs, de senteurs et de saveurs, mêlant les notes aromatiques des Grenache fruitée, Syrah florale, Cinsault juteux, Counoise poivrée, Mourvèdre balsamique, pour les vins rouges. Ou encore Roussanne délicate, Marsanne fleurie, Viognier raffiné, pour les vins blancs. ■

Etaient présents :

Maison Vidal Fleury - Blanc
Côtes du Rhône 2013
Prix : 9,50 € - www.vidal-fleury.com

Cave Laudun Chusclan Vignerons
Côtes du Rhône
Villages Laudun 2013
Prix : 9,20 € - Blanc
www.laudunchusclanvignerons.com

Cave de Tain "Les Hauts d'Eole"
Crozes-Hermitage 2012
Prix : 11,00 € TTC à la cave - Blanc
www.cavedetain.com

Maison Brotte - Château de Bord
"Croix de Frégère"
Côtes du Rhône
Villages Laudun 2012
Prix : 9,10 € - Rouge
www.brotte.com

Château Mont Redon - Lirac 2012
Prix : 11,20 € - Rouge
www.domaineduboisdesaintjean.fr

Domaine Pique Basse "l'as du Pique"
Côtes du Rhône Villages Roaix 2011
Prix : 11,60 € - Rouge
www.pique-basse.com

Château Les Coccinelles
Côtes du Rhône Villages
Signargues 2013
Prix : 9,50 € - Rouge
www.chateau-coccinelles.com

Domaine de l'Amauve
"Réserve"
Côtes du Rhône
Villages Séguret 2010
Prix : 16,63 € - Rouge
www.domainedelamauve.fr

Domaine Brusset
"Les Hauts de Montmirail"
Gigondas 2013
Prix : 25 € - Rouge
www.domainebrusset.fr

Maison Vidal Fleury
Vacqueyras 2012
Prix : 16,50 € - Rouge
www.vidal-fleury.com

Maison Delas "Les Launes"
Crozes Hermitage 2011
Prix : 15,72 € - Rouge
www.delas.com

CRÉATION MONDIALE

Théatre du Parc

Jusqu'au 23 mai 2015

"VAMPIRES"

de Thierry Debroux

En quelques mots…

Un couple de vampires, qui depuis des siècles ne cessent de se chamailler, se réveillent en 2015 après cent ans d'hibernation.
Tout a changé. Un parc d'attraction s'est construit à côté de leur manoir lugubre et ils reçoivent la visite d'un metteur en scène fou qui rêve d'une comédie musicale autour du personnage de Dracula.
Il les engage sans savoir qu'il a affaire à de vrais vampires et les entraîne dans des répétitions délirantes.
Jacqueline Bir et José van Dam nous font l'honneur d'aiguiser leurs canines sanguinolentes pour notre plus grand plaisir.

Et voici que ces étranges créatures s'installeront au Théâtre Royal du Parc en mai 2015 sous l'apparence de Jacqueline Bir et de José van Dam.
Il s'agit ici d'une comédie à travers laquelle s'affronteront ces deux "monstres" qui vivent ensemble et se chamaillent depuis 500 ans. Les vampires ont besoin de longues périodes de repos dans leur cercueil. Notre couple infernal s'est endormi en 1913 (juste avant la première guerre mondiale) et se réveille en 2015. Inutile de dire qu'ils vont vivre un véritable choc car il s'en est passé des choses en un siècle.

Une ligne de "tgv" a été installée à cent mètres de leur lugubre manoir et un parc d'attraction convoite la demeure de nos deux assoiffés de sang ! Le regard qu'ils vont porter sur notre société d'aujourd'hui nous permet de prendre nous-mêmes un peu de recul.

José van Dam rêvait de croiser Jacqueline Bir sur une scène de théâtre. Après Le Maître des illusions, il poursuit son parcours de "débutant" dans la comédie, même s'il poussera un peu la chansonnette dans Vampires.

Réservations au 02/505.30.30 de 12h à 19h ou www.theatreduparc.be.

Mise en scène : Monique Lenoble
Assistanat : Catherine Couchard
Décor et costumes :
Thibaut De Coster et Charly Kleinermann.
Musiques : Alain Pierre
Lumières : Zvonock
Maquillages : Bouzouk.

Avec : Jacqueline Bir, (malade remplacée par Jo Deseure)
Angelo Bison, Aurélia Bonta, Bruno Georis,
José van Dam

Photos : Isabelle De Beir

atomium

Rendez-vous avec l'art contemporain
Jusqu'au 28 juin 2015
à l'Atomium

Pour la troisième année consécutive et à l'occasion d'ART BRUSSELS, ARTVIEW#3 réinvestit l'Atomium en collaboration avec le Musée d'Ixelles. Les visiteurs pourront découvrir la création contemporaine à travers le regard de dix artistes belges conservés au Musée d'Ixelles et sélectionnés pour cet accrochage inédit.

Initié en 2013, le concept ARTVIEW#3 ne peut être considéré comme une exposition. Il s'agit d'un focus, une rencontre entre passionnés, collectionneurs, artistes et grand public. Ce rendez-vous annuel propose aux visiteurs de s'interroger sur l'art contemporain en l'observant d'un point de vue bien particulier.
ARTVIEW s'intéresse aux acquisitions du Musée d'Ixelles et à la manière dont se constitue une collection publique.
Les œuvres, qui pour certaines n'ont jamais été montrées au public, seront exposées dans les sphères de l'Atomium. Entre sculptures, peintures, photographies et installations, ARTVIEW#3 propose un tour d'horizon de l'art contemporain en Belgique.

Musée d'Ixelles

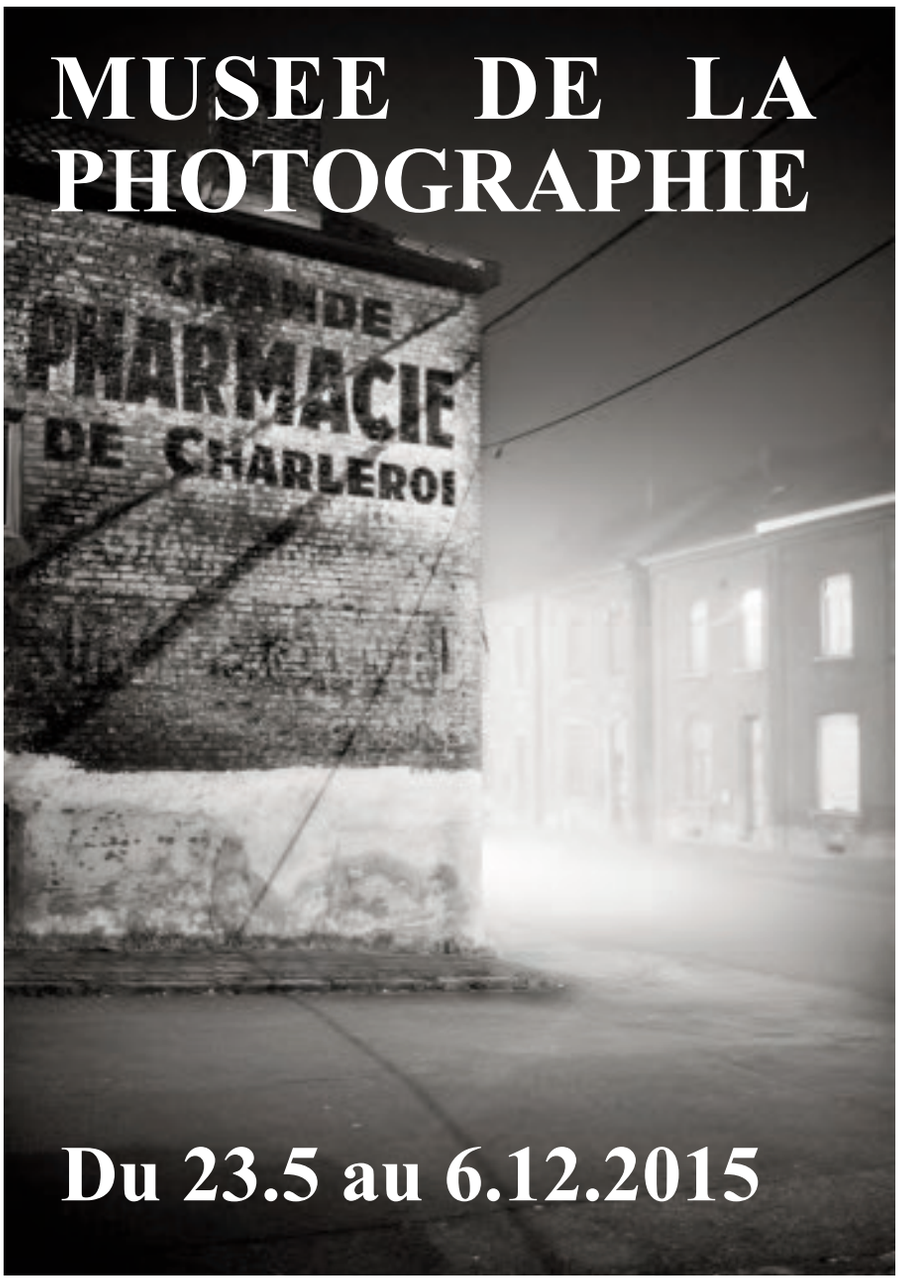
PAYSAGES de Belgique
25.06 > 20.09.2015

L'exposition propose une vision inédite du paysage dans l'art belge, de 1830 à nos jours. Des interprétations et des sensations diverses suscitées à travers une sélection originale de peintures, de gravures, de photographies, mais aussi de vidéos, de films et de performances.
Retrouvez les oeuvres d'Anna Boch, William Degouve de Nuncques, Léon Spilliart, Paul Delvaux, Gaston Bertrand ou Bram Bogart…
--
HENRI-VICTOR WOLVENS
De l'ombre à la lumière
25.06 > 20.09.2015
--
VÉRONIQUE BOISSACQ
Équations
25.06 > 20.09.2015

Accessible aux visiteurs tous les jours de 10H00 à 18H00.
Le prix de l'exposition est compris dans le prix d'entrée.
Sur présentation de leur ticket GAO XINGJIAN. Rétrospective, les visiteurs peuvent profiter de réductions à l'Atomium et inversément. L'exposition Orange Dreams peut encore être visitée jusqu'au 25 mai 2015.

04.04 > 25.10.2015
Une trentaine d'affiches témoins de l'activité artistique de la Belle Époque

Dans le cadre de l'exposition "Affiches de la Belle Epoque. Entre plaisirs et spectacles" au **Malmundarium à Malmedy**, le **Musée d'Ixelles** prête une trentaine d'affiches témoins de l'activité artistique de la Belle Époque. À la fin du 19e siècle, des spectacles, des expositions et des pièces de théâtre foisonnent à Paris et Bruxelles. L'affiche artistique devient le vecteur privilégié pour vanter ceux-ci et ces créations s'affirmeront bientôt comme des œuvres artistiques à part entière.
Grâce à une présentation inédite des lithographies originales de Jules Chéret, Steinlen, Privat Livemont, partez à la découverte de l'histoire du divertissement et de la fête à Paris et à Bruxelles et retrouvez le Moulin rouge, la célèbre chanteuse Yvette Guilbert et le cabaret du Chat noir !



© *Stephan Vanfleteren*

STEPHAN VANFLETEREN
Charleroi

Dernière exposition d'un cycle de cinq commandes photographiques entamé en 2010, c'est au photographe belge Stephan Vanfleteren que le Musée a demandé de proposer sa vision de Charleroi.
Pour lui, l'exercice ne fut pas entièrement neuf, pratiquant la ville depuis de nombreuses années : Charleroi est présente au détour des pages de son désormais célèbre "Belgicum", par la photographie ou par les textes, reliant la ville à ces autres lieux, Bruxelles, Anvers, Liège ou Ostende.
Toutes ces photographies sont nées de longues errances, de patientes conversations, de regards échangés.
Ni portrait-charge, ni plaidoyer, le Charleroi de Vanfleteren dit les blessures, la résistance et la solidarité d'une ville qui sait qu'elle a bientôt rendez-vous avec elle.
Stephan Vanfleteren (1969, Courtrai) a étudié la photographie à l'Institut Saint-Luc de Bruxelles (1988-1992).
De 1993 à 2009, il a travaillé en tant que photographe free-lance pour le compte du journal De Morgen, tout en continuant à s'investir pleinement dans ses propres projets. Spécialiste des portraits en noir et blanc, il est également connu pour les reportages au long cours qu'il effectue en Belgique et à l'étranger. Actuellement, il travaille essentiellement pour des journaux et des magazines étrangers. Cofondateur des Éditions Kannibaal/Hannibal, Stephan Vanfleteren y occupe le poste de directeur artistique. Depuis 2010, il est également professeur invité de l'Académie des beaux-arts de la ville de Gand (KASK).

MICHEL COUTURIER
Il y a plus de feux que d'étoiles

Centres commerciaux en périphérie des villes, parkings, zones industrielles, places bétonnées entre des immeubles de banlieues, sont les lieux qui nourrissent la réflexion de Michel Couturier.
Espaces aseptisés, balisés et banalisés entre les verticales que dessinent les éclairages et les horizontales des aires aplanies à la végétation taillée, rien ne semble moins naturel que ces espaces utilitaires souvent transitoires liés à une activité consumériste. Dans leur vacuité nocturne ou dominicale, ils apparaissent mieux encore comme les symboles d'un lien social perdu pour l'homme du 21e siècle : agoras où le débat n'aura plus lieu, siège d'une nature détruite ou domestiquée, ces aires sécurisées témoignent paradoxalement à la nuit d'un danger rémanent comme l'était autrefois la forêt pour nos ancêtres.
"Peut-être ai-je voulu interroger le malaise que j'y éprouve lorsque je m'y trouve. Ou plutôt le sentiment que dans ce genre d'endroits, certaines questions se posent avec davantage d'acuité qu'ailleurs." écrit à leur propos Michel Couturier.
C'est pourquoi il isole des phrases dans un récit mythologique, les retravaille et, comme les sous-titres d'un film, il les pose sur les images, comme un contrepoint.
Michel Couturier (1957) a vécu à Liège et à Lille. Il est actuellement basé à Bruxelles. Son travail utilise la photographie, la vidéo et le dessin en relation avec la sculpture, l'architecture et l'espace public.

Affiche, 120 x 160 cm., 2005
© *Michel Couturier*

Zoé van der Haegen MICX 08.2014
© Zoé van der Haegen

IN/OUT

Rencontre entre architecture et photographie
Maud Faivre, Pierre Liebaert, Rino Noviello, Zoé van der Haegen

Témoignant d'une ville en mutation, l'architecture est au coeur de Mons 2015, elle en sera l'une des traces les plus pérennes. Depuis 2012, Maud Faivre, Pierre Liebaert, Zoé van der Haegen, photographes, et Rino Noviello, vidéaste, coordonnés par l'architecte Marc Mawet, parcourent les chantiers pour rendre compte des mutations urbanistiques, paysagères et architecturales de la cité montoise.
In/Out offre un regard sur la dimension artistique de leur travail à travers une sélection d'images qui, libérées de leurs références aux chantiers suivis, s'associent et s'interpellent pour revendiquer une narration forte, autonome et commune.
A ce sujet, Marc Mawet, commissaire de l'exposition, précise: "Plutôt que de sélectionner les images par chantier ou d'accrocher celles-ci par artiste, l'option scénographique fait le choix de la composition de séries où les sujets et les auteurs se mélangent. La "mise en retrait" ne signifie pas l'effacement mais manifeste au contraire l'engagement."

Maud Faivre (Saint-Claude, France, 1986) vit et travaille à Bruxelles.
Pierre Liebaert est né en 1990 à Mons. Il vit et travaille à Bruxelles.
Zoé van der Haegen (Cambridge G.B. 1977) vit et travaille à Bruxelles.
Photographe professionnel depuis 2001, Rino Noviello se partage entre projets artistiques et réalisation de commandes.

Pierre Liebart Maison du Design
09.2012 - © Pierre Liebart

Le Musée de la photographie est ouvert du mardi au dimanche, de 10h à 18h (fermé les lundis, le 25 décembre et le 1er janvier]

Centre d'art contemporain de la Fédération Wallonie-Bruxelles

11, av. Paul Pastur
GPS : Place des Essarts
B-6032 Charleroi
Mont-sur-Marchienne.
T +32 (0)71 43.58.10
F +32 (0)71 36.46.45
www.museephoto.be

CroisiEurope
Les croisières, c'est notre métier

Visite ministérielle à bord du MS Cyrano de Bergerac à Bordeaux

CroisiEurope accueille M. Laurent Fabius, ministre des Affaires Etrangères et du Développement international et M. Alain Juppé, maire de Bordeaux, président de Bordeaux Métropole

Bordeaux vers 11 H, à l'occasion de la signature du "Contrat de Destination", la famille Schmitter accueillera à bord du MS Cyrano de Bergerac, M. Laurent Fabius, ministre des Affaires Etrangères et du Développement international et M. Alain Juppé, maire de Bordeaux, président de Bordeaux Métropole.

CroisiEurope qui a été le premier opérateur à proposer des croisières sur la Gironde en 2011 avec le MS Princesse d'Aquitaine, puis en 2013 avec le MS Cyrano de Bergerac, témoigne du potentiel de cette destination touristique par excellence.

A travers les escales qu'elle propose, la compagnie française, leader de la croisière fluviale en Europe est devenue au fil des ans un véritable ambassadeur de la région, tant sur le plan national qu'international. Pour preuve les quelque 13.500 passagers accueillis en 2014 sur ce fleuve emblématique.

Bordeaux, capitale mondiale du vin, riche d'un passé millénaire, inscrit au patrimoine mondial par l'Unesco fait partie des marques fortes qui composent la Destination France et confirme ainsi son statut de marque de rang mondial.

Autour de deux axes stratégiques forts, l'oenotourisme et l'itinérance fluviale, le "Monde de Bordeaux" sera un fleuron national pour attirer et développer une clientèle internationale source de retombées économiques pour un large territoire.

DASH CAMS : *mode d'emploi*

Une vidéo d'un accident survenu sur la E40 à Aalter, enregistrée par une dash cam, a été visualisée plus de 500.000 fois dans le mois qui a suivi sa diffusion sur Youtube.
La vidéo a éveillé l'intérêt de l'Institut Belge pour la Sécurité Routière (IBSR). À en croire les propos tenus par Koen Peeters, le porte-parole de l'Institut, dans une interview accordée aux médias, les images auront pour effet de sensibiliser le public.

"Ce sont des images choquantes, mais nous espérons qu'elles inciteront les autres automobilistes à réfléchir à leur style de conduite: modérer leur vitesse, emprunter à temps les voies de présélection, veiller à toujours pouvoir freiner pour un obstacle, etc.", explique Koen Peeters.

Ces vidéos désignent souvent efficacement la partie en tort. Les dash cams commencent à jouer un rôle de plus en plus important dans l'investigation des cas de fraude à l'assurance et des accidents de roulage. En cas de contestation entre les parties impliquées, les images de l'accident peuvent permettre de trancher. Idem si des voleurs s'introduisent la nuit par effraction dans un véhicule équipé

Les dash cams sont légales en Belgique. Les automobilistes peuvent filmer ce qui se passe sur la route. La question a déjà été examinée en détail par la Commission Vie Privée, qui a évalué notamment les conséquences pour la vie privée des autres usagers de la route et des personnes se trouvant dans la rue. Le législateur belge fait une distinction entre :

1) les dash cams destinées à un usage récréatif sont autorisées à condition que les vidéos soient réservées à une utilisation personnelle ou dans le cercle familial.
2) les dash cams pour usage à des fins de preuves en cas de collisions. La Commission Vie Privée considère les vidéos filmées par une dash cam lors d'un accident comme des données personnelles légales. Pour que la validité en droit de la vidéo puisse être invoquée, la personne qui a été filmée doit toutefois être informée immédiatement après l'accident de l'usage qui a été fait de la caméra. Le propriétaire des images doit également remettre une déclaration à la Commission Vie Privée.
3) Les chauffeurs de taxi peuvent installer des dash cams et enregistrer des images en continu afin de prévenir les vols et/ou les délits. Cet enregistrement devra cependant être annoncé (par ex. au moyen d'un autocollant). La Commission Vie Privée doit également être informée la veille de l'installation de la dash cam.

Dans notre pays, les compagnies d'assurances sont submergées de vidéos enregistrées par des dash cams. L'une d'entre elles encourage même activement leur usage. "Il est judicieux de connaître les circonstances exactes d'un accident", estime une porte-parole de cette compagnie dans une interview accordée à la presse. Et d'ajouter : "Elle incite à une conduite plus sûre et nous rapporte donc de l'argent".
Ailleurs en Europe, on retrouve des tendances similaires. Au Royaume-Uni, où des compagnies d'assurances offrent aux automobilistes qui ont installé une dash cam une remise sur les primes pouvant atteindre 12,5 %, la majorité des utilisateurs reconnaissent avoir fait l'acquisition d'une dash cam dans le but de disposer d'images probantes en cas d'accident (59 %). Les images d'un tel événement imprévu sont également pourvues de l'heure et de la date de l'enregistrement.

Les utilisateurs d'une dash cam MiVue™ 538 Deluxe et la MiVue™ 568 peuvent recevoir gratuitement des avertissements indiquant l'emplacement de caméras de sécurité, de sorte qu'ils sont toujours informés des endroits où ils doivent redoubler de prudence.
La plupart des caméras de la série MiVue™ 500 sont équipées d'un récepteur GPS très sensible qui permet de contrôler votre position à tout moment.
L'image, la direction, la vitesse et les coordonnées géographiques sont enregistrées automatiquement et le MiVue Manager Desktop pour PC et le programme MAC affichent les informations enregistrées en Google Maps™.

- *Allumez votre dash cam chaque fois que vous prenez le volant.*
- *Mettez au besoin les images à la disposition des autorités ou des compagnies d'assurances.*
- *Respectez la vie privée d'autrui en masquant les yeux et les numéros d'immatriculation lorsque vous publiez des vidéos sur les médias sociaux.*
- *Laissez la caméra tourner lorsque vous garez le véhicule afin de prendre les cambrioleurs éventuels en flagrant délit.*
- *N'obstruez pas votre visibilité par la dash cam et ne touchez pas à la caméra pendant que vous conduisez.*

Oeuvre de Salvador Domingo Felipe Jacinto Dalí i Domènech, connu comme Salvador Dalí, marquis de Dalí de Púbol, né à Figueras le 11 mai 1904

La bouteille de COCA-COLA... toujours jeune à 100 ANS !

D'une "erreur" à l'un des objets design les plus emblématiques

L'emblématique bouteille en verre Coca-Cola, symbole intergénérationnel de liberté et "happiness", fête ses 100 ans. Sans que son design, pratiquement identique à l'original, ait pris une ride.
La bouteille contour est aujourd'hui probablement devenue le symbole le plus célèbre de l'histoire de la consommation moderne.
En 2015, la bouteille fête son centenaire avec une exposition itinérante aux quatre coins du monde. Le spot publicitaire, diffusé dès le 2 mars en Belgique, s'inscrit dans une nouvelle campagne dont le nom "Kiss Happiness" ne doit rien au hasard. Nousy voyons comment la bouteille a été embrassée par des générations entières au fil des années, sans jamais subir les outrages du temps.

La bouteille Coca-Cola est née en 1915, à Terre Haute, Indiana, EU. L'embouteilleur The Root Glass Company a alors reçu pour mission la conception d'une bouteille "tellement distinctive qu'elle soit identifiable au toucher et même en morceaux sur le sol".

La suite appartient à l'histoire. La petite bouteille a conquis le monde en incarnant la liberté et l'émancipation dans une société qui, après deux guerres mondiales et une récession économique planétaire, aspirait à la paix collective et au bonheur individuel.

En 1950, la bouteille de Coca-Cola fut le premier produit commercial à paraître en couverture du TIME Magazine.
Elle est ensuite devenue un objet de design culte sur toute la planète.

À L'ORIGINE ? UNE ERREUR !

Le Saint Graal du design, en l'occurrence l'alliance parfaite de la forme et de la fonctionnalité, se profile à merveille dans la silhouette arrondie et sensuelle de la bouteille de Coca-Cola. Ces contours organiques s'inspirent en fait de la forme de la fève de cacao, dont on pensait à tort qu'elle faisait partie des ingrédients gardés secrets de la boisson (en anglais, le cacao se dit "cocoa"). Jeroen Langerock (Communications Director Coca-Cola Belux) : "*Comme on imaginait que le cacao faisait partie des ingrédients, les concepteurs ont voulu imiter la cosse côtelée du fruit. Cette "erreur" s'est imposée comme un emblème mondial et le reste plus que jamais.*"
Au fil du temps, la légendaire petite bouteille a titillé l'inspiration d'innombrables artistes, designers et musiciens, dont Andy Warhol, Salavador Dali (*voir encadré*), Keith Haring, Norman Rockwell et Sir Peter Blake. Elle a aussi inspiré des stylistes comme Versace, Karl Lagerfeld et Moschino. À Hollywood, elle s'est imposée dans le rôle qui lui va le mieux : celui d'incarner des moments "heureux" dans de nombreux films.

La petite bouteille a été associée à d'innombrables instants de bonheur. D'Elvis Presley à Ray Charles et Marilyn Monroe : ils posent tous leurs lèvres sur son goulot dans un contexte d'optimisme total et de bonne humeur contagieuse. Cette particularité est mise à l'honneur dans le nouveau spot que Coca-Cola diffusera en Belgique à partir du 2 mars.
Toute l'histoire de la bouteille y défile en trente secondes. La bouteille reste la seule constante dans un cadre toujours changeant d'air du temps, de mode et de culture à travers les générations.

L'emblématique bouteille Coca-Cola de 20 cl est également embouteillée dans notre pays.
Actifs sur les sites de Wilrijk et Gand, près de 1.000 collaborateurs remplissent ainsi environ 2 millions bouteilles de 20 cl par jour.
La bouteille en verre est un contenant écologique. Chaque bouteille est utilisée environ 50 fois avant que le verre ne soit fondu et à nouveau soufflé.

Coca-Cola fête le 100e anniversaire de la bouteille avec l'exposition internationale "100 Years in a Bottle". Le coup d'envoi de l'événement sera donné le 26 février 2015, au siège central de Coca-Cola à Atlanta, en Géorgie.
L'histoire de la bouteille de Coca-Cola s'y mêle à merveille à la notoriété qu'elle a acquise au fil du temps dans le monde de l'art.

Coca-Cola Enterprises Belgium et Coca-Cola Enterprises Luxembourg produisent, distribuent et/ou vendent Coca-Cola, Coca-Cola life, Coca-Cola Zero, Coca-Cola light, Fanta, Sprite, Aquarius, Nalu, FÏN-LEY, Burn, Minute Maid, Nestea, Nordic Mist, Chaudfontaine, Capri-Sun, Monster, Viva et Rosport.

Plus de 10 millions de boissons de différentes marques Coca-Cola sont servies par jour.
Dans le Belux, Coca-Cola emploie pour ses activités quelque 2.800 collaborateurs répartis sur 8 sites.

Pour plus d'informations : www.cocacolabelgium.be

Happy birthday, Bulli !

La production de ce véhicule-culte de Volkswagen a démarré il y a 65 ans, un véhicule "bon à tout faire" devenu une légende. Des croquis dessinés dans un agenda sont à la base de cette histoire à succès. 11 millions de véhicules de la série T ont été vendus de par le monde

Plus tard, elle gagnera l'Inde lorsque les hippies découvriront le Bulli

À 65 ans, le Transporter de Volkswagen n'en finit pas de courir... Sa production a démarré le 8 mars 1950. Dans les premières années, le Bulli a été fabriqué à Wolfsburg, puis, dès 1956, à Hanovre. Cette date marque également le début d'une "love story" automobile unique en son genre. Aujourd'hui, cette série de modèles dans son ensemble fait l'objet d'un véritable culte. Hippies ou artisans, tout le monde ne jure que par la famille T...

Tout commence en 1947 avec un croquis au crayon. L'importateur néerlandais, Ben Pon, aperçoit dans l'usine Volkswagen un simple véhicule à plateau qui assuraient le transport de matériaux au sein de l'usine de Wolfsburg et part de cette idée de base pour dessiner sur une feuille de son agenda les grandes lignes d'un "transporteur" doté du patrimoine génétique de la Coccinelle.

Deux ans plus tard, le directeur général de l'usine, présente quatre prototypes : deux fourgons, un combi et un minibus. L'un d'eux est destiné au fabricant de parfum 4711 à Cologne. Nordhoff promet que le Transporter sera aussi robuste que la Coccinelle et, comme elle, fera fi des compromis.

"*Ces véhicules ne vont pas être manipulés avec des gants blancs. Ils vont plutôt être traités sans ménagement*".

Les concepteurs du véhicule utilisent le moteur et les trains roulants de la Coccinelle. Il reçoit une carrosserie autoportante montée sur un châssis-échelle. Le moteur présente une cylindrée de 1.131 cm3 et développe 18 kW (25 ch) à 3.300 tr/min. Le bus peut transporter jusqu'à huit personnes. Il suffit de quelques manipulations pour déposer les deux rangées de sièges arrière et ménager un espace de chargement qui peut accueillir une charge utile d'environ 750 kg.

La production démarre le 8 mars 1950, dix exemplaires quittent chaque jour la chaîne de montage. La demande est énorme, d'autant que le véhicule est affiché à un prix de base de 5.850 DM qui le rend accessible aux artisans et aux commerçants. Rapidement, ce véhicule unique s'exporte avec succès. Les bus VW transportent absolument tout : de la ferraille et des gravats, du ciment et des briques, des petits pains et de la cire encaustique, des cigares et des journaux – absolument tout ce dont a besoin le "miracle économique allemand".

En 1951 déjà, un bus Volkswagen doté d'un "Camping Box" (composé d'une armoire, d'un évier, d'un lit et d'un réchaud) est dévoilé au Salon de l'Automobile de Berlin. La camionnette de livraison donne la possibilité d'expérimenter une façon de voyager complètement différente. Pour la première fois, elle franchit les Alpes et en revient.

Il apparaît de plus en plus clairement que le Transporter a besoin de sa propre usine. Les travaux commencent au début du mois de mars 1955 à Stöcken, un quartier de la ville de Hanovre, où l'usine est entièrement construite en un an à peine.
Les premiers Transporter sortent de la ligne de montage en mars 1956.

Importé en Belgique à partir de 1950, comme en atteste une publicité d'époque des Anciens Établissements D'Ieteren Frères, le Transporter y est également produit. Dès le mois de février 1954, il est ainsi assemblé dans l'usine de Forest aux côtés de deux autres modèles Volkswagen entrés dans la légende : la Coccinelle et la Karmann-Ghia. En tout et pour tout, 16.560 exemplaires sortiront de l'usine bruxelloise de 1954 à 1962.

À ce jour, le nombre de véhicules de la série T, qui compte jusqu'à présent cinq générations, produits dans le monde avoisine les 11 millions. La mise en production de la nouvelle génération du modèle, le T6, aura lieu cette année. Sur son site de Hanovre, Volkswagen Commercial Vehicles emploie quelque 12.200 personnes.

OMNIBLEND : *vitaminez votre vie !*

L'indispensable blender des omnivores est arrivé en Belgique. Il s'appelle OMNIBLEND et fait déjà le bonheur de millers de consommateurs de par le monde

Plébiscité par les grands chefs internationaux, vendus en magasins bio et au grand public via son site internet, il rejoint la cour des grands et séduit les amateurs de cuisine saine et facile.
Facile, pratique, hyper puissant et le moins cher sur le marché, autant de qualité qui explique sont succès, fidèle partenaire de la cuisine.
Dédié au bien-être, à la santé et à la créativité, ce blender polyvalent réunit toutes les qualités d'un grand en cuisine.
Concentré d'efficacité et de simplicité, sa puissance et son prix inégalable le place désormais au hit parade des blenders actuels.

Tout le monde rêve de jeter aux oubliettes les repas pré-cuisinés, les fast-foods et toutes les mauvaises habitudes alimentaires qui polluent notre existence.
Mais, malheureusement, le manque de temps et d'argent des ménages ne riment pas toujours avec le "manger sain".
Partenaire idéal d'une assiette équilibrée il comble cette lacune en apportant une réponse adéquate aux besoins nutritionnels de chaque individu.
Fidèle compagnon de tous les instants culinaires, parfait pour les préparations crues ou chauffées à basse température, il prépare des purées, des smoothies, des crèmes onctueuses, des crèmes glacées et même des soupes !

Ses atouts : Les 3 P : puissant, pratique, polyvalent

Après avoir sélectionné vos fruits et légumes favoris, il ne reste plus qu'à ajouter un peu d'eau avant de mixer et d'obtenir en quelques secondes la boisson "hyper vitaminée".
Plus qu'un mixeur ordinaire, cet appareil robuste et facile à manipuler grâce à son moteur hyper puissant (il peut atteindre jusqu'à 38.000 tours par minute) libère les fibres des aliments et les découpe en fibres microscopiques. Résultat les nutriments essentiels à notre santé restent intactes et facilitent ainsi la digestion et l'absorption des substances bénéfiques à notre organisme.
En seulement quelques minutes, vos laits végétaux frais, crèmes glacées, sauces et soupes sont prêts !

Facile à employer: ce blender remplace facilement une multitude d'appareils de la cuisine, autre atout majeur, son prix inégalable le place désormais au top des mixeurs crus.
Une petite révolution pour le plus grand plaisir des gourmets !

OMNIBLEND se décline en 2 versions: la version automatique (2 litres) à 269 € et la version manuelle (1,5 l) à 249 € qui existent en 2 couleurs : rouge et noir.

Son prix incroyablement bas permet, désormais, à chacun de profiter au maximum de préparations alléchantes et d'accomplir un rêve : cuisiner de façon amusante et profitable pour la santé.

L'essayer c'est l'adopter !

Disponible sur commande via le site internet : www.omniblendbelgique.be Également dans des magasins bio.

Les 80 ans de Chokotoff

Une icône bien belge pour chaque génération

La réédition de l'emballage rétro et une campagne Facebook ponctuent ce moment clé d'un brin de nostalgie
Chokotoff existe depuis 80 ans. Créé en 1934, ce bonbon au chocolat fait depuis lors partie du patrimoine gastronomique belge et est inscrit dans l'inconscient collectif : génération après génération, nous grandissons avec cette friandise légendaire. Cette authenticité, combinée à l'innovation sur le plan du développement de produit et du marketing, s'est révélée être la clé du succès.

Aujourd'hui, Chokotoff remonte le temps et profite de son 80e anniversaire pour rééditer l'emballage des années 1970 et ses célèbres "triangles dorés", un motif que la marque fut la première à lancer sur le marché.

Quelque 10 % des Belges mangent un Chokotoff au moins une fois par an, ce qui représente 330 000 exemplaires vendus chaque jour. Plus de 470 000 familles sont, par ailleurs, de véritables mordues de Chokotoff. Un succès que la marque doit avant tout à la qualité et à l'authenticité du produit : la recette n'a pas changé depuis 1934 et garantit toujours un goût intense et unique de chocolat, qui dure longtemps… très longtemps.

Chokotoff est l'acronyme de "chocolat" et "-toff", qui veut dire "sympa" en brusseleir. À noter que le Chokotoff est fabriqué en Belgique depuis sa création.

À l'occasion du 80e anniversaire de la friandise, l'emballage des années 1970 reviendra temporairement garnir les rayons des supermarchés fin avril.

La Soeur du Patron version “Uccle”

On connaissait la Soeur du Patron installée à Auderghem depuis près de vingt ans. Il ne faudrait pas oublier celle qui, depuis 2008, fait les beaux jours d’Uccle, plus précisément avenue J. et P. Carsoel, à deux pas de la place Saint Job.

Derrière les deux maisons se trouve la même forte personnalité : celle de Carl Dos Santos, ce robuste entrepreneur est aujourd’hui ce que l’on peut appeler un vieux routier de la restauration bruxelloise. Diplômé de l’Ecole hôtelière de Wavre, il a fait ses classes dans des maisons aussi différentes que Le Crabe Fantôme, Le Caraquin du Lac, l’Orangeraie, Le Trèfle à Quatre ou encore Le Repos de la Montagne.

Lorsqu’il décide voler de ses propres ailes dans le local qu’il a trouvé chaussée de Wavre, à Auderghem, d’importants travaux sont à entreprendre. Pendant toute la durée de ceux-ci, la personne présente en permanence sur le chantier n’est autre que sa soeur Vanessa. C’est donc tout naturellement vers elle qu’il renvoie ses interlocuteurs qui ont ainsi à s’adresser à… la soeur du patron ! Le nom de l’établissement était donc tout trouvé.

Il s’est dit qu’une maison qui offrirait des menus tout à fait éclectiques ne pourrait que plaire au plus grand nombre. Et c’est ainsi qu’est née la carte tout à fait spécifique de la Soeur du Patron, où

des croquettes aux crevettes bien de chez nous côtoient sans rougir des spécialités brésiliennes, un remarquable choix de carpaccio ou une large offre de salades.

Parmi bien d’autres spécialités qui ont fait la renommée de la maison, la toute carioca “Casquinha de Siri” (délicieux gratin de crabe) accompagné de sa petite caipirinha, un “Spirelli de boeuf à la tartufata, pignons de pin, pomme au four et sauce au poivre concassé”, à moins qu’un “sashimi de saumon, wakame, sauce soja et gingembre” ou encore un très classique mais parfait “onglet de boeuf à l’échalote” dans la plus pure tradition française.

Toutes les propositions de la carte ont été mises au point par le patron et se retrouvent aussi bien à Auderghem qu’à Uccle, même si la carte de cette dernière implantation est un peu plus ramassée.

Du côté de la cave qui, à côté de belles spécialités francaise toujours accessibles, une jolie sélection de crus australiens et néo-zélandais, tous choisis pour leur excellent rapport qualité-prix.

Tout cela, à Uccle, est proposé dans un décor à la fois contemporain et chaleureux, agrémenté de belles pièces de ferronnerie spécialement réalisées pour la maison.
Mais le grands atouts de cette dernière est sans aucun doute son vaste espace fumoir sous tente, doté de confortables chaufferettes et de plaids, devant ainsi un véritable bar-lounge des plus accueillant, quelle que soit la saison.
Cet espace plus que festif et souvent privatisé est voisin du beau jardin entouré de glycines et accessible dès les beaux jours, dans une configuration qui confère à l’ensemble une capacité d’accueil des plus impressionnantes.

Lunch trois services à 17 € et un menu du mois à 28 €, voilà bien un rapport qualité-prix tout à fait plaisant dans un quartier où l’on sait ce que manger veut dire.

La Soeur du Patron – Uccle
5, avenue Jean et Pierre Carsoel à 1180 Uccle
Tél.: 02 374 08 80 – 02 851 68 82
Web : www.lasoeurdupatronuccle.be
Fermé le samedi midi et le dimanche

le Copeau

Gaspard Vosswinkel est tout sauf un inconnu pour les gourmands de la capitale. Tenté à une époque par la technique du cinéma, notre homme était arrivé dans l'Horeca en compagnie de son frère Mathias à l'occasion de la création du concept "Raconte-moi des Salades", à Ixelles. Ce même concept qu'il va décliner un peu plus tard sous la forme de son propre établissement, les Salades de Gaspard, toujours à Ixelles. Il va l'abandonner pour se consacrer à une activité de traiteur. Celle-ci va l'amener à mettre en scène, dans le cadre de la Tram-Expérience, les menus concoctés par de grands chefs, une expérience qui se révélera pleine d'enseignements. Certains se souviennent sans doute de la brasserie Equinoxx qui avait fait sa réputation sur le concept de la cuisine fusion, celle-ci a été divisée en deux entités et c'est dans l'une d'elles que Gaspard et Olga Vosswinkel ont décidé de se lancer dans leur propre aventure.

Le décor a entièrement été conçu par la maîtresse de maison, au départ spécialiste du Web Design. Dans une gamme de tons à la fois chaleureux et intimes, jouant sur les alternances de sièges et de lumières, tout respire ici le bien-être de se trouver devant une cuisine ouverte qui n'a pas de secrets pour le client.

Au mur, une énorme racine-souche de teck "chinée" par Olga est l'élément déclencheur qui a inspiré le nom de l'établissement : "le copeau" qui pourrait aussi être celui de beurre ou de chocolat !

En cuisine, Gaspard a décidé de jouer résolument la carte d'un style à ses yeux trop souvent galvaudé, à savoir celui de la "bistronomie". Sa démarche consiste à proposer une cuisine reposant sur le produit, souvent inspirée de recettes traditionnelles mais avec de belles touches d'inventivités contemporaines, sans jamais tomber dans les dérives d'une haute cuisine absolument irréaliste en termes de prix.

Un des secrets de la maison pour rester dans une politique tarifaire raisonnable est qu'à l'exception d'une aide ponctuelle dans les gros coups de feu, tout ici est réalisé par Gaspard et Olga, ce qui permet une offre d'un rapport qualité prix exceptionnel avec, le midi, un lunch deux services (entrée-plat) à 15€ et, en permanence, un magnifique menu du marché à 35€ dont les trois services (entrée-plat-dessert) sont à sélectionner dans la carte (chaque proposition peut être commandée individuellement).

Dans cette offre, seule la magnifique pièce "Menu-carte du boucher" (300 g) choisie en fonction des disponibilités du marché, spécialement maturée et tarifée au prix du jour, peut faire l'objet d'un petit supplément.

Hors menu, toute la carte est accessible au prix d'autant plus magique que toutes les préparations sont réalisées dans la maison, depuis le pain jusqu'aux délicieuses glaces qui ponctuent les desserts et même les macarons.

Dans les verres, les vins intelligemment sélectionnés par Olga viennent conforter le sentiment d'accessibilité avec un choix éclectique de bouteilles accessibles et qui ne sacrifient jamais aux coefficients multiplicateurs déraisonnables de bien des établissements.

Le restaurant "Le Copeau" peut également assurer une activité traiteur propre à faire de tout événement une véritable fête du palais.
Avec quelques tables en extérieur pour profiter des premiers rayons du soleil, de larges possibilités de stationnement et une ambiance aussi sympathique que détendue, voici une adresse qui devrait certainement beaucoup faire parler d'elle dans les prochains mois.

16, avenue du Prince de Ligne
1180 Bruxelles
Tél.: 02 851 95 39 ou 0496 38 90 02
Web : www.restaurant-lecopeau.be
Mail : lecopeau.uccle@gmail.com
Fermé le mardi soir,
le samedi midi et le dimanche.

L'art des mets

Vous accueille dans une atmosphère moderne, feutrée et sereine, au cœur du centre historique de Mons, à deux pas de la Grand-Place

Les patrons, Guy-Laurent et Frédéric, ainsi que Denis, leur Maître d'hôtel, vous guideront avec attention et sourire dans votre dégustation pour la faire rimer avec simplicité et chaleur.

Ils vous feront découvrir les mets du chef, Serge Mautret qui propose une cuisine contemporaine originale, parfois audacieuse voir surprenante, jouant avec les textures et les saveurs, basée sur des produits de qualité et régulièrement renouvelée selon ses inspirations, les saisons et la disponibilité des produits frais du marché.

La carte des vins offre un beau choix de crus de France et d'ailleurs, pour tous les goûts et tous les budgets. Sélection de vin au verre : 6,50€.

Le restaurant climatisé comporte trois salles à la décoration alliant ancien et tons contemporains, qui peuvent accueillir jusqu'à 14 personnes à une même table, 22 personnes dans une salle mais en tables séparées et 40 personnes dans différentes salles. Des petits coins intimistes sont également proposés.

La carte vous propose autant pour le plaisir de yeux que pour la saveur : en entrée au choix, le saumon fumé bio, pomme de terre, coquillages, caviar de hareng, lafeuillantine au sarrasin, coquilles Saint-Jacques, caviar, lait battu ou la grosse langoustine, caviar belge, pomme de terre, mayonnaise fumée.

Tous les midis (sauf dimanche et fériés), le chef ravira vos papilles en vous proposant son lunch : choix parmi 2 entrées et 2 plats annoncés oralement selon le marché et café gourmand, 28 € hors boissons.

Rue des Clercs 9, 7000 Mons - Tél. : 065 88 51 00
http://www.artdesmets.net
Fermé le samedi midi, dimanche soir et le lundi toute la journée.

Les plats :

- le poisson selon la marée, risotto d'épeautre au vin rouge, champignons, jus de poulet, salade d'herbes ou le turbot sauvage breton, céleri, grenade, coco vanille.

- la poitrine de veau de lait confite, gros macaroni au ris de veau et foie gras,cresson, chicons, comté, pamplemousse ou le canard sauvage, navet, foie gras, figues, coing, amaretto, aigre doux.

Pour terminer vous choisirez soit une assiette de fromages frais et affinés selon Jacquy Cange, ou parmi les desserts, la variation au chocolat Jivara et pop-corn ou la poire confite et caramélisée, noisette, caramel, bière blanche.
Ceci n'est bien entendu qu'un aperçu de la carte de ce palais du goût.

Le chef travaille avec des produits frais, des changements peuvent donc survenir dans les préparations selon la disponibilité des marchandises.■

Belli & Buoni

A deux pas du Cinquantenaire, à l'entrée de la galerie, un monde de douceur et de gourmandise gorgé du soleil d'Italie titille nos sens

Depuis plus de 10 ans, Marco Macauso importe et distribue des produits savoureux, issus de toute la péninsule et accueille nos pauses gourmandes le matin, le midi et le soir.
Lorsque il arrive en Belgique en 1997, il dirige la filiale belge de Vespa Piaggio ; passionné par l'histoire de la célèbre marque, il en développera son image de prestige et de qualité.
Quand il se tourne vers la gastronomie c'est donc tout naturellement que Marco met un point d'honneur à défendre "un style de vie d'une Italie d'amour et de passion".

Le "Belli e Buoni" est idéalement situé à deux pas du célèbre parc du Cinquantenaire et de ses nombreux musées d'une part et de l'autre les boutiques et commerces multiples de la rue de Tongres qui permettent un sympathique moment de shopping.

Dès 8 h, on déguste un savoureux café italien ou un petit déjeuner à l'italienne complet et gourmand, de quoi démarrer la journée dans une ambiance "ensoleillée", accompagné par la musique et les informations diffusées par la radio italienne. Il règne ici un micro climat particulièrement chaleureux !

Les produits proposés à la vente sont tous directement importés d'Italie, exclusifs et choisis avec brio par Marco et son épouse auprès de petits producteurs locaux qu'ils connaissent personnellement.
Régulièrement, ils leur rendent visite, apprécient la qualité de leur produit et leur façon de travailler.
Parmi les produits les plus demandés : Les pâtes Martelli, les pestos frais, la mozzarella, les pâtes fraîches, les fruits et légumes gorgés de soleil !

Chaque semaine, de nouveaux arrivages garantissent le choix et la qualité.

De succulents fromages, de belles références de vins, des biscuits croquants à souhait, des sauces toutes plus savoureuses les unes que les autres, des huiles et vinaigres aux accents du sud, des sucreries, des délices à la truffe, tout un assortiment à faire craquer chaque gourmet ou gourmand qui sommeille en nous !

Côté Resto… du "fait maison" : la carte revue quotidiennement est rédigée uniquement en italien et c'est avec passion que l'équipe nous raconte les plats, les ingrédients qui les composent et leurs origines.
Bénéficiant d'un certificat officiel attestant qu'au moins 90% est fait dans la maison, le "Belli e Buoni" peut se targuer de proposer une cuisine composée de produits vendus sur place et cuisinés avec respect.
Ici pas de fioritures inutiles mais une cuisine saine, savoureuse, de qualité et respectueuse du goût et des traditions.
Le midi : l'un des points forts est sans conteste le buffet de légumes frais de saison, mais on se laisse aussi volontiers tenter par six ou sept plats de pâtes fraîches, un ou deux poissons ou viandes sans oublier la jolie sélection de desserts incontournables. Le tout à prix tout doux.

Réparti sur deux niveaux le lieu est largement vitré. Au rez-de-chaussée : son épicerie fine, quelques tables et un large comptoir à manger avec vue sur la spacieuse terrasse. A l'étage : une quarantaine de places sont disponibles pour s'y attabler de longs moments "hors du temps".

Ambiance lumineuse le midi, plus tamisée et ponctuée de bougies le soir, un lieu idéal pour chaque pause gourmande. Pour les beaux jours, la terrasse magnifiquement exposée est idéale pour un petit-déjeuner, un lunch, un verre ou une glace estivale produite "maison" sans aucun aditif artificiel.

Nous avons aimé, une équipe particulièrement souriante et accueillante, des conseils généreux et avisés qui permettent de découvrir des produits italiens de très belle qualité.
Les plus : livraisons à domicile, événements, expositions, semaines à thème, concerts en été, salle pouvant être privatisée.

A découvrir dès les premiers rayons de soleil. ■

Belli e Buoni

Ouvert tous les jours de 9h à 23h sauf le dimanche
Petit-déjeuner entre à 8h et 11h30
Lunch entre 12h et 14h30
Dîner entre 19h et 22h
Entre 20/25 € le midi et 35/40 € le soir
Avenue de Tervueren, 36 - 1040 Bruxelles.
Tél. : 02 534 03 96 - www.belliebuoni.be

Le Happy's

En plein cœur du Brabant Wallon, l'ambiance attire autant les clients que la qualité de la table

Lorsque Thiery Baudry, Benoît Bary et Christian Semail ont décidé, voici neuf ans, d'ouvrir leur établissement dans la périphérie de Wavre, en plein zoning industriel, personne n'osait parier sur la viabilité du projet.

C'était sans compter sur le professionnalisme de Christian Semail diplômé du Ceria qui, en son temps, fit les beaux jours d'établissements réputés comme le Zavel ou Rouge Tomate.

Le Happy's se profile aujourd'hui comme un franc succès, au point que nombre de concurrents sont venus s'installer dans un secteur en fin de comptes plein de ressources ! C'est que la clientèle a rapidement trouvé le chemin, pas si perdu que cela.

Le midi, on y croise essentiellement des hommes d'affaires venus avec leurs invités des nombreuses entreprises installées dans les environs.

L'ambiance change le soir, avec essentiellement des particuliers qui cherchent à la fois une bonne table et une ambiance un peu trendy. C'est que tant le décor que l'ambiance se prêtent magnifiquement à ce type de rencontres.

Dès la porte franchie, les confortables fauteuils tendent les bras à ceux qui désirent prendre l'apéritif de manière confortable à moins qu'ils ne préfèrent l'ambiance du bar.

Quoi de plus agréable pour les nombreux habitants d'une région devenue le dortoir de Bruxelles, de ne pas devoir réaffronter les embarras de la ville pour passer une soirée à la fois tendance et détendue ?

L'espace se répartit autour d'une sorte de grand patio, où s'érige à la fois le bar et l'atelier de sushis, tandis qu'à l'étage une large mezzanine entoure l'ensemble avec une vue imprenable sur les petites merveilles qui se concoctent en bas.

Une attention toute particulière est portée à la qualité de la cuisine, avec entre autres de magnifiques croquettes aux crevettes ou au fromage, mais également du registre italien. Ainsi, la tagliata de veau grillée, roquette, parmesan, balsamique, pignons de pin et pommes de terre rôties au romarin étant une proposition incontournable de la maison.

Les produits de la mer rencontrent ici sans problèmes ceux de la terre tandis que même les végétariens trouvent leur bonheur.

N'oublions de parler de son excellent bar à Sushi, placé sous la direction aussi précise qu'exigeante de maître Bo Yang. Ce spécialiste pointu officie ici du mardi au samedi soir, envoyant sushis mais aussi sashimis, futomakis et autres california rolls, déclinés dans une série de menus à consommer sur place ou à emporter.

Côté cave, une très intelligente sélection de vins choisis pour leur rapport qualité-prix, près d'un tiers de l'offre se décline en bio ou en biodynamie, qui séduira bon nombre d'amateurs.

Magnifiquement équipé pour accueillir aussi bien des rencontres professionnelles que de grosses réunions amicales ou familiales, doté d'un programme d'activités aussi diverses que des dégustations thématiques ou des mini-concerts, voici bien une adresse qui mérite plus d'une visite. Ne serait-ce que pour le professionnalisme et le côté souriant du service ! ■

Chaussée des Collines, 106
1300 Wavre - Tél. : 010 22 22 40
www.restohappys.be
Ouvert 7/7, sauf le samedi midi.

Pour les amateurs de technologie avancée les choix de plats peuvent se faire ici grâce à un menu électronique.

Le Wine Bar Sablon des Marolles

Un "restaurant à vins" qui séduit autant par la qualité de sa cuisine que la générosité de sa cave, une adresse à la personnalité affirmée, qui possède aussi son épicerie fine, le Marché du Wine Bar

Un Château, c'est celui du Mylord, magnifique propriété devenue restaurant doublement étoilé au Michelin, plébiscité par une clientèle dorée sur tranche. Pendant 25 ans, cette aventure, Vincent Thomaes l'a vécue en famille, avec son frère aîné Jean-Baptiste. Un quart de siècle, jusqu'à avoir envie d'un nouvel horizon, d'un retour en ville, de plus de simplicité.
Sommelier de formation, il a pris la direction de Bruxelles, pour y rouvrir en 2009 un bar à vins qui avait connu ses heures de gloire au Sablon. C'est ensuite, en 2013, un déménagement pas très loin, vers les Marolles, rue Haute, "plus bruxelloise tu meurs" et la création de ce Wine Bar Sablon des Marolles, dans un endroit "sans prise de tête", à l'atmosphère décontractée, où l'on est avant tout entre bons vivants. Un espace qu'il a façonné et qui lui ressemble, où il peut donner libre court à ses passions : le vin et la cuisine.
Cette ambiance unique, de bistro élégant sans être prétentieux, un univers préservé où l'on se sent hors du temps, exerce vite une belle séduction, agit comme une promesse, celle de passer un bon moment.

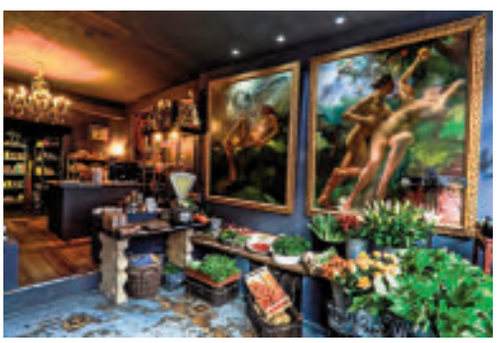
Une seule exigence qui passe avant toutes les autres, ne jamais sacrifier à la qualité des produits ce qui lui permet de proposer des plats "à manger et à grignoter", des assiettes qui mettent merveilleusement en valeur, et encore une fois avec la plus grande simplicité, de fabuleux produits issus des meilleurs terroirs, des producteurs les plus consciencieux, des artisans les plus talentueux.

Une carte, riche en propositions, généreuse en goûts et en saveurs, depuis les sardines à l'huile qui réconcilient d'un coup avec cette "conserve" injustement méprisée, jusqu'au roi des jambons espagnols, l'Iberico Bellota Gabugo (42 mois de maturation !), en passant par de fameux boudins blancs artisanaux, une terrine de lièvre, des encornets moelleux de Bretagne...

Parmi les incontournables, la compotée de choux-fleurs au caviar dont la réputation s'est répandue comme une trainée de poudre, tout comme cette joue de boeuf de l'Aubrac, braisée au vin rouge, tellement tendre et fondante qu'elle en devient émouvante, ou cette andouillette belge de Mainvault, qui dépasse de loin en qualité et en finesse la plupart des productions d'Outre-Quiévrain.

On comprendra facilement que ceux qui poussent la porte dans le seul but (très avouable) de déguster un verre de vin ou de partager entre amis une bonne bouteille, ne résistent pas longtemps au défilé des plats dans la salle.
Des vins qui sont tout sauf standardisés, une invitation à la curiosité, d'autant plus facilement abordable que beaucoup d'entre-eux sont proposés au verre.
Le Wine Bar Sablon des Marolles est ouvert en semaine uniquement les mercredi, jeudi et vendredi soirs, le week-end, le rythme change, avec une ouverture le samedi midi et soir, et le dimanche sans interruption entre midi et 16h.

Le week-end, le Wine Bar propose aussi un lunch, entrée et plat, pour le prix totalement démocratique de 15 euros. ■



Une nouveauté attendue : l'ouverture d'une épicerie fine. Le Marché du Wine Bar

Pour répondre à la demande pressante de plus en plus de clients, Vincent Thomaes a réussi à "investir" la maison d'à côté, et à en transformer le rez-de-chaussée en superbe espace gourmand : une épicerie fine, véritable lieu de perdition pour tout "food addict", où l'on trouve des dizaines de produits artisanaux, tous plus tentants les uns que les autres à commencer par ceux servis au restaurant, comme le pain maison, fabriqué avec une farine moulue chaque semaine dans un moulin à vent d'Ostiches, près de Ath, ou le beurre de baratte, qui vient de Flobecq.

En permanence aussi, on peut y faire son petit marché, en achetant des légumes bio en provenance d'une ferme de Wodecq, au pays des Collines. Sans parler évidemment de dizaines d'huiles, de vinaigres, de miels, d'épices, de conserves artisanales...
Cette épicerie est ouverte du mercredi au dimanche inclus, entre 11h et 19h. ■

Le Marché du Wine Bar
196 rue Haute - 1000 Bruxelles
0475 89 22 90

Kérastase Densifique
“Hair Skincare Professionnel”

À l’origine du cheveu, se trouve la peau du cuir chevelu. Si l’idée semble aujourd’hui anodine, elle fut révolutionnaire dans l’histoire du soin du cheveu et préside dès 1964 à la naissance de Kérastase. Nombre de ses soins, à l’image du Bain Equilibreur et le Bain Anti-Séborrhéique sont devenus de véritables produits cultes.

Grâce à son excellence formulatoire et à 10 ans de recherche, la gamme Densifique permet pour la première fois d’appréhender au plus près toutes les facettes de la densité capillaire.

À l’issue de ce rituel densifiant, plus de 1700 cheveux sont révélés en 3 mois.

Crème délicate, bain satiné, mousse évanescente, une composition de textures délicates, faciles à utiliser, transforme l’application des soins Densifique en un véritable rituel sensoriel.

La signature olfactive participe également à l’élégance de la gamme en mélangeant les notes d’une fragrance féminine et sensuelle, conçue sur mesure par le parfumeur Dominique Gindre chez Takasago.

L’Oréal
Sponsor officiel
FESTIVAL DE CANNES 2015

Parmi les égéries présentes, on pourra bien sûr compter les fidèles, comme Eva Longoria, Jane Fonda, Ines de la Fressange, Julianne Moore ou encore Barbara Palvin mais également les nouvelles arrivées, comme Naomi Watts, Luma Grothe, ou encore Soo Joo Park.

Outre ces ravissantes ambassadrices, le rouge à lèvres Color Riche sera cette année particulièrement à l'honneur à l'occasion de ses 30 ans et ce, via une collaboration avec une grande maison de joaillerie.

Voilà dix-sept ans que L’Oréal Paris réunit, à l’occasion du plus célèbre festival de cinéma du monde, un casting international de make-up designers.

C’est sous la houlette de Karim Rahman que nos experts s’emploieront à composer, pour chacune d’elles, le look magique. Au même titre que l’ourlet d’une robe, le choix d’une coiffure, ou d’un bijou, le maquillage participe pleinement à l’aura d’une star sur le red carpet.

Matrix Biolage

Un traitement exfoliant qui fait disparaître l’excès de sébum et permet aux cellules du cuir chevelu de se régénérer plus facilement.

Cette nouvelle gamme s’est inspirée des propriétés anti-bactériennes et calmantes de la feuille de Menthe.

Anti-bactérien et anti-fongique, l’ingrédient qu’est la menthe protège de toutes les agressions extérieures.

Nettoie les résidus du cuir chevelu - Régule la production de sébum - Apaise le cuir chevelu

“Bye bye pellicules & irritations”

Grâce au zinc présent, ce shampooing attaque les pellicules, contrôle l’apparence de pellicules visibles et réduit les irritations du cuir chevelu.

Sérum apaisant

Calme le cuir chevelu sensible. Grâce à la Vitamine B5, obtention d’une sensation de fraîcheur après application.

Application: après l’application du shampooing et du conditioner, appliquez 1 à 2 noisettes dans les mains; sur cheveux essorés en massant le cuir chevelu. Rincer et sécher.

Redken - A base de protéines

Les cheveux abîmés représentent un problème largement répandu chez les femmes. Environ 39 % des femmes qualifient leurs cheveux de fragiles. Les cheveux abîmés souffrent d'une perte de protéines, voilà pourquoi ces soins à base de protéines sont indispensables pour les réparer et les rendre éclatants de santé.

Ils aident à reconstruire les fibres capillaires en comblant la gaine du cheveu, et apportent force et résistance à la chevelure.

Les cheveux en bonne santé sont caractérisés par des cuticules régulières qui entourent étroitement le cortex pour protéger la structure du cheveu, préserver l'hydratation et refléter la lumière.

Résultat : des cheveux brillants, lisses sans fourches.

Messy Braid

Pour des tresses visuellement plus épaisses, défaites-les légèrement avec vos doigts, cela donnera un aspect plus naturel à la coiffure.

Commencez par laver et traiter les cheveux avec le shampooing et le soin L'Oréal Professionnel recommandés par votre coiffeur.
La tresse ne tiendra pas sur des cheveux trop propres ou glissants. Pour donner de la texture et de la tenue, saupoudrez légèrement vos cheveux secs de Super Dust.
Glissez vos doigts dans vos cheveux pour bien répartir le produit.
Tirez les tresses dans les deux directions opposées et fixez-les au dessus du front. Utilisez des épingles si besoin. Créez l'effet sauvage parfait en désordonnant quelques mèches derrière les oreilles et sur les longueurs.
Vaporisez Fix Design à 15 cm minimum de la chevelure pour une tenue 24h et un contrôle des frisottis.

Astuce de pro
Faites un raie au milieu de la tête du front jusqu'à la nuque.
Tressez un côté en prenant toute la chevelure pour un effet plaqué.
Tressez l'autre côté.

LIMITED EDITION STYLING FASHION KITS

Asymmetric Pixie - styling kit & step by step

Pour créer un look audacieux à double texture, appliquez fix max sur la partie la plus courte en plaquant les cheveux. Sur la partie la plus longue, appliquez depolish pour un effet brut ébouriffé.
Commencez par laver et traiter les cheveux avec le shampooing et le soin l'Oréal professionnel recommandés par votre coiffeur. à l'aide d'une brosse plate, sèchez les cheveux à 80% puis travaillez la frange dans les deux directions. Ceci vous permettra d'avoir plus de volume à la racine.

Astuce de pro
Appliquez une noisette de depolish pour obtenir un effet brut. Chauffez le produit avant de l'appliquer en le frottant entre les mains.

Disponibles exclusivement dans tous les salons de coiffure l'Oréal professionnel.

Cette année, la Maison Venizi a sélectionné trois jolies collections aux noms évocateurs : Cristal Flower - Precious Tie - Eternel Circle

Hervé Gaucherot a créé et lancé la marque Venizi Bijoux jusqu'à en faire le leader de la belle bijouterie de fantaisie en Belgique via un concept inédit et séduisant : mettre le luxe à la portée de tous.
Ce concept assure un rapport qualité prix sans concession et le renouvellement constant des collections de bijoux argent et plaqué or, montres et fantaisies.
En 2010, Hervé Gaucherot vend son Groupe à des investisseurs étrangers … pour se lancer dans un projet touristique de grand standing à Saint Remy de Provence avec une clientèle principalement étrangère et ... notamment belge.
Fin 2014, tout en conservant ses investissements en Provence, Hervé Gaucherot rachète le Groupe Venizi dont le suivi et la gestion n'avaient pas été à la hauteur des ambitions de la marque.
Aujourd'hui Venizi compte 50 boutiques implantées principalement en Belgique (Bruxelles, Wallonie et Flandres) et en France.

Precious Tie
Collier- cravate, argent massif 925, rhodié, serti avec des zircons, maille anglaise ronde - 169€ - Bracelet assorti - 129€

Cristal Flower
Collier court, maille tressée dentelle avec fleur sertie de zircons, argent massif 925 rhodié - 199€ - Bracelet assorti - 149€

Eternel Circle

Collier en argent massif 925 rhodié, médaillon rond pavé serti de zircons, chaine maill anglaise ronde – 109 € - Bracelet assorti - 89€

Ces bijoux seront disponibles en boutique début avril.
Info lecteurs (trices) : 02 647 04 91

A l'occasion des prestigieux "Elle Style Awards", à Londres, la célèbre top Cara Delevingne et la sublime Jourdan Dunn ont illuminé le tapis rouge en Messika Haute Joaillerie.

Jourdan Dunn, superbe dans une robe noire aux découpes asymétriques, a étincelé avec les boucles d'oreille Messika Haute Joaillerie Silk, un bracelet Why et une bague Héritage.
Une soirée glamour sous le symbole de l'élégance.

Cara Delevingne, victorieuse du "Breakthrough Actress Award" s'est dévoilée dans une somptueuse robe longue décolletée, sublimée par le collier Miss Taylor, composé de 60 diamants précieux. La belle a choisi d'allier une touche rock & chic à son allure hollywoodienne, avec les bagues iconiques de la Maison : Move Joaillerie et Angel double.

Girard-Perregaux dévoile une nouvelle interprétation de son iconique Girard-Perregaux 1966 dont le boîtier en or rose 18 carats propose un cadran exclusif guilloché - une merveille de mécanique horlogère et d'esthétique disponible en version masculine et féminine.

Conjuguant depuis sa création l'élégance discrète et intemporelle des grands classiques horlogers, la collection s'enrichit de deux nouveaux modèles offrant au temps un visage et un cœur au diapason dans la plus authentique tradition horlogère de la Manufacture bicentenaire.
Proposés en deux versions se faisant écho, l'une masculine, l'autre féminine, le cadran délicatement galbé se pare d'un superbe motif guilloché. Décoration traditionnelle par excellence, les douze fuseaux du motif concentrique rayonnent depuis le centre du cadran constituant une élégante arabesque aux reflets opalins argentés. Les heures sont marquées par des index de forme baton que survolent les aiguilles "feuilles" caractéristiques de la collection.
D'or rose, le boitier aux lignes épurées, est un modèle d'harmonie. Sa lunette délicatement inclinée est polie et diamantée pour souligner sa finesse ou illuminée de 60 diamants sur la version féminine. Le fond saphir dévoile le précieux cœur mécanique des deux modèles aux remarquables finitions et chacun adapté à son boîtier.
Girard-Perregaux démontre une fois de plus le caractère horloger et intemporel de la collection 1966 et sa capacité à faire vivre sa tradition avec ces deux modèles se portant sur un élégant bracelet en alligator noir avec boucle ardillon en or rose.

COMMENT LES FRANÇAIS ONT GAGNÉ WATERLOO

Stephen CLARKE
Traduit de l'anglais par Pierre-Emmanuel Dauzat
En librairie le 7 mai 2015 - Albin Michel

"L'histoire est une suite de mensonges sur lesquels on est d'accord."
Napoléon Bonaparte

Tout le monde sait qui a perdu la bataille de Waterloo.

Même les Français doivent bien admettre que, le 18 juin 1815 au soir, sa Grande Armée en lambeaux, Napoléon a capitulé. Il avait misé sur une grande confrontation avec ses ennemis anglais et prussiens et il a tout perdu. Qui peut le contester sérieusement ? Et pourtant…

À l'occasion du 200e anniversaire de la bataille de Waterloo, Stephen Clarke, subtil observateur de la France, plonge dans les textes de ces frondeurs d'hier et d'aujourd'hui qui refusent toujours d'admettre l'évidence. Analysant Waterloo du point de vue des grognards, des romanciers, des historiens et même des hommes politiques contemporains, il montre que, pour les Français, comme le dit encore Dominique de Villepin, la défaite française "brille d'une aura victorieuse".
Comment expliquer que deux siècles après, Waterloo fasse encore débat ? Déni ? Excès de patriotisme ? Anomalie spécifiquement française ?

De son humour décalé, Stephen Clarke fait le tour de cette particularité française qui depuis Victor Hugo tente de négocier à la hausse la vérité historique chaque fois qu'il s'agit de Napoléon.

Un livre illustré d'un cahier couleurs de huit pages qui gagne la bataille du savoir avec le sourire.
Ancien scénariste pour BBC Radio 4, Stephen Clarke s'est installé à Paris au début des années 1990 en tant que journaliste pour un magazine anglophone. Il a écrit God save la France (Nil Editions, 2005) et God save les Françaises (Nil Editions, 2007), de petits "guides de survie" à l'usage de ses compatriotes exilés au pays des Froggies, best-sellers dans dix-sept pays.

www.belgapress.be - www.tempsdevivre.be

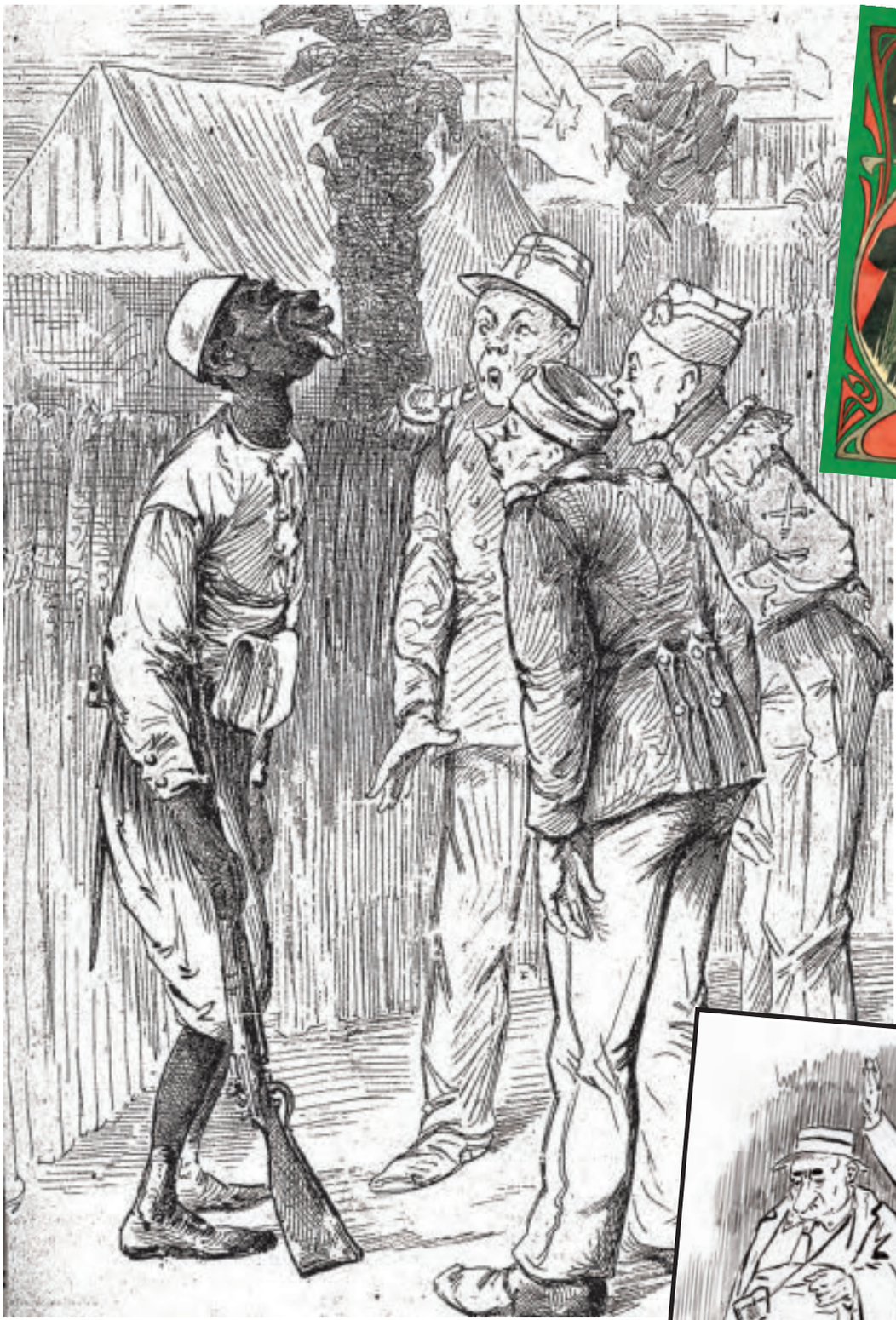
1894 :

Elle m'avait invité à prendre le thé chez sa mère...

Och,Gustave,venez, vos avez ça à la maison...

Quand Bruxelles rigolait

Almanach bruxellois 1999



Il nous rend à merveille l'atmosphère bon enfant et la réaction des bourgeois ahuris devant cet exotisme tout neuf.
On peut également constater que l'entôlage n'est pas inconnu dans notre bonne ville et que les agents y sont (encore) de braves gens...
Bref, des témoignages croqués sur le vif qui rendent bien l'ambiance de cette fin de siècle.

En 1894, Bruxelles possède un hebdomadaire humoristique qui manie satire et comique avec un égal succès : le "Diable au corps".
C'est l'époque des foires internationales, des grandes exhibitions telles que "Bruxelles attractions".
L'entreprise coloniale de Léopold II au Congo voit débarque chez nous les premiers Africains qui suscitent un étonnement compréhensible.
S'amuse-t-on dans la future capitale de l'Europe en ces temps dits "bénis" ?
Pas sûr, si l'on en croit le dessinateur H. Bodart, témoin privilégié de son époque.

Pour vous, Mesdames:

La mode pour l'été 1925

Quelle sera votre silhouette de demain, Madame? Difficile à établir... C'est en vain qu'on chercherait dans les dernières manifestations de la vie élégante une réponse bien précise à la question. La fantaisie la plus capricieuse continue à régner sur les champs de courses, aux réunions sportives, aux grands prix et dans les salons de thé. Les arbitres belges de la mode lancent, pour la saison estivale, la plus déconcertante variété de formes, sans que rien y caractérise une orientation nouvelle. La vogue reste aux mousselines imprimées, fleuries, aux rayures à ton de camaïeu, aux damiers multicolores, aux décors chargés de couleur. Les jupes, néanmoins, se sont élargies, ce qu'aucune femme ne regrettera. Quant à la taille, elle semble se stabiliser à un niveau anormal. Une seule constante : les petits chapeaux-cloche qui seuls avaient l'honneur de coiffer les cheveux courts et qui sont toujours au goût du jour. Mais leur suprématie semble menacée par la grand chapeau qu'on voit timidement réapparaître.■

BEAUTÉ DU TEINT 4 fr. le flacon.
Gerçures, Crevasses, Rougeurs, Farines
GUÉRIES PAR QUELQUES APPLICATIONS DE LA DÉLICIEUSE
CRÈME d'OSSIAS

Ne passez pas l'éponge sur la souffrance animale !

DITES NON
AUX TESTS SUR LES ANIMAUX
POUR LES PRODUITS D'ENTRETIEN !
ECEAE
THE EUROPEAN COALITION TO END ANIMAL EXPERIMENTS

GAIA et ses collègues de la Coalition européenne pour mettre fin à l'expérimentation animale (ECEAE) ont lancé leur grande campagne visant à interdire les produits d'entretien testés sur les animaux dans l'Union Européenne. Deux ans après l'entrée en application de l'interdiction totale des tests sur animaux pour les produits cosmétiques, GAIA et l'ECEAE estiment que l'UE doit continuer à montrer l'exemple en la matière et élargir cette interdiction aux produits d'entretien.
Pour marquer ce lancement et appuyer leurs demandes, les représentants de l'ECEAE, qui se réunissaient à Londres lors de leur réunion biannuelle, ont organisé une action visuelle devant le Palais du parlement. Accompagnés de serpillères et de plumeaux, leur demande était claire : que nos représentants nationaux et européens élus arrêtent de passer l'éponge sur la souffrance animale.
"Des milliers de lapins, hamsters, rats et souris continuent de souffrir et de mourir chaque jour au cours de tests de routine réalisés pour les besoins des produits d'entretien", à déclaré Ann De Greef, directrice de GAIA. "Après les produits cosmétiques, il est absolument essentiel que l'Union Européenne ne s'endorme pas sur ses lauriers et continue à mener la marche en interdisant cette fois-ci les tests des produits d'entretien finis et des ingrédients sur les animaux" a t-elle ajouté.
Et de préciser : "Reste en attendant pour les consommateurs la possibilité d'opter pour les produits apposés du label "Leaping Bunny" certifiant qu'ils ont été élaborés sans cruauté. La marque Ecover, vendue en Belgique, en est un exemple."
Depuis mars 2013, il est impossible de commercialiser en Europe des cosmétiques dont le produit fini et les ingrédients ont été testés sur des animaux à cette fin. Cette interdiction a été rendue possible grâce une grande campagne d'information et de mobilisation menée par les 19 organisations membres de l'ECEAE, y compris GAIA, au cours des 20 dernières années et impliquant tant acteurs politiques que citoyens et/ou consommateurs.

GAIA - Galerie Ravensteingalerij 27 - 1000 Brussels

La Belle et la Bête : du requin dans nos crèmes de beauté !

Il y a quelques jours, l'association **BLOOM** a publié les résultats des tests réalisés sur 72 crèmes hydratantes comportant la mention "squalane" sur leur étiquette. Cette mention ne précisait pas si cette substance hydratante couramment utilisée en cosmétique était d'origine animale (huile de foie de requin) ou végétale (olive ou canne à sucre).

Les résultats sont formels pour 62 de ces crèmes : une sur cinq contient du squalane de requin !

"En 2012, notre étude sur le marché mondial de l'huile de foie de requin a montré que l'industrie cosmétique était responsable de 90% de l'utilisation de squalane de requin. Or des substituts végétaux existent", explique Claire Nouvian, fondatrice de BLOOM. "Les marques sont donc en position de mettre fin à une tragédie environnementale inutile, sacrifiant plus de trois millions de requins profonds chaque année."
De fait, moins de 10% des crèmes occidentales testées comportent du squalane de requin. Une évolution positive du marché que salue Laure Ducos, principale auteure de l'étude.

En Europe, sur les 32 crèmes testées les trois principales marques qui contiennent du squalane de requin sont IOMA, Méthode Swiss beauty care et Topicrem. Depuis la publication de ces tests cependant, Topicrem a informé BLOOM que la crème testée, achetée en 2014, avait été produite en 2012. Depuis, la société a cessé d'utiliser du squalane dans la formulation.
En ce qui concerne IOMA, la marque affirme n'avoir jamais utilisé que du squalane certifié d'origine végétale. Les tests réalisés par l'Institut des Sciences Analytiques (ISA) affilié au CNRS ont pourtant montré que la crème IOMA testée contenait du squalane composé à 30% de squalane de requin. "Les résultats sont formels, rappelle Laure Ducos, mais il arrive que certains fournisseurs coupent le squalane végétal avec du squalane de requin et le présentent comme du squalane végétal pur. C'est ce qui est arrivé en 2011 à L'Oréal".

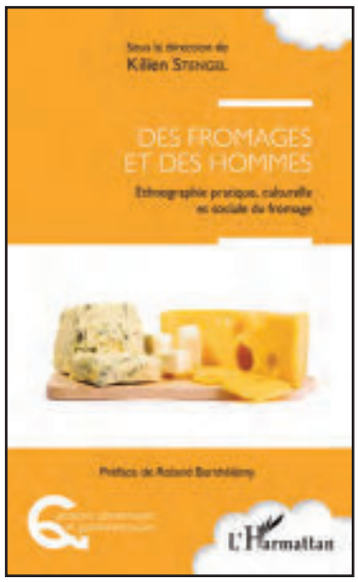
Devant l'urgence de la situation dégradée des populations de requins dans le monde, la réglementation internationale évolue trop lentement.

- L'affichage et l'étiquetage de l'origine du squalane utilisé dans les produits doivent être rendus obligatoires
- Créer les catégories "squalane d'olives", "squalane de canne à sucre" et "squalane de requin" au sein des douanes (à l'heure actuelle le squalane de requin entre dans la catégorie trompeuse d"huile de poisson)
- Interdire la production et l'utilisation de squalane de requin au niveau européen. Cette interdiction pourrait ensuite être étendue au niveau mondial par l'Organisation Mondiale du

BLOOM est une association qui oeuvre pour la conservation marine et la préservation des équilibres socio-économiques des pêches.

Pour plus d'informations : www.bloomassociation.org.

Le temps de lire



Des fromages et des hommes

Ethnographie pratique, culturelle et sociale du fromage

Alors que nous vivons dans une société qui définit le bon fromage comme celui provenant essentiellement de l'artisanat et comme celui pour lequel il faut en mettre le prix, ne faudrait-il pas mieux faire découvrir toutes les variétés exhaustives, tous les rites, coutumes, manières de préparer, déguster et manger, issus des nombreuses origines qui dessinent nos sociétés. Les principaux pays étudiés ici sont la France, la Suède, la Russie, les Etats-Unis.

l'Harmattan - 1 avril 2015 -204 pages

L'innocence en Italie

Nicole Verschoore

Ce complice était la nature même – celle des temps biblique, de mémoire d'homme. Il ne me demanda rien que mon corps n'avait déjà deviné. Notre préoccupation avait du songe. Une perfection sans violence. Essentielle et sûre de soi.

Personne n'existait au monde sauf nous et tous ceux qui faisaient l'amour. Personne ne nous observait, personne ne nous jugeait, tous savaient. J'avais enfin compris l'indispensable affolement et l'impatience. C'était bien ainsi, ainsi soit-il.

(…) Certains morts reviennent, ceux que nous n'appelons pas. Les bons qui nous manquent ne reviennent pas, comblés dans l'au-delà par nos pensées et regrets.

Il n'y a que les inconnus solitaires, les insatisfaits qui continuent à exiger leur place parmi les vivants.

Avec L'innocence en Italie, Nicole Verschoore nous offre probablement ce qu'elle a écrit de plus beau. LE CRI édition : • 130 x 205 cm • 240 pages

Ile de Gorée island

14°40'01"N / 17°23'54"W

Jean-Dominique Burton

L'île de Gorée a été choisie comme symbole et comme lieu de mémoire. Elle est un des sites historiques où s'est joué le destin de milliers d'Africains qui durant cinq siècles furent victimes de la traite négrière.

C'est un des lieux où la Diaspora africaine trouve un espace de reconnaissance et de réconciliation.

L'UNESCO a classé l'île de Gorée patrimoine mondial en 1978. Le site est resté quasi intact et fait l'objet de restaurations. Il est visité chaque année par des milliers de personnes.

Les photographies empreintes de poésie de Jean Dominique Burton nous entraînent dans une fine découverte initiatique de l'île de Gorée. Des visages expriment les lieux, des scènes de vie parlent du temps, des natures mortes et des oeuvres d'art emblématiques sondent le patrimoine architectural, culturel et historique d'un rivage qui se cherche entre déclin, endurance et espérance.

Un ouvrage bilingue qui présente des textes en français et leur adaptation en anglais.Un film contemplatif de 18'27", sous-titré en français et en anglais, où Sacha Ndoye, native de l'île, raconte, en Wolof, les contes et légendes de Gorée les plus fantastiques…

FR-EN - 30 cm x 30 cm - 216 pages - lk@prisme.editions.be

Carnets d'Opéra

Regards amoureux dans la Monnaie

PierreBattard

Carnets d'Opéra est un voyage au coeur d'une grande maison d'Opéra. Par le dessin et le texte, C'est un voyage dans les coulisses d'une grande maison d'opéra et une découverte des métiers de la magie du spectacle. Un regard amical sur ceux qui travaillent et créent ensemble dans l'éphémère et l'émotion. Ce quatrième livre est encore une fois le reflet d'une passion, celle de dessiner, de voir et de comprendre.

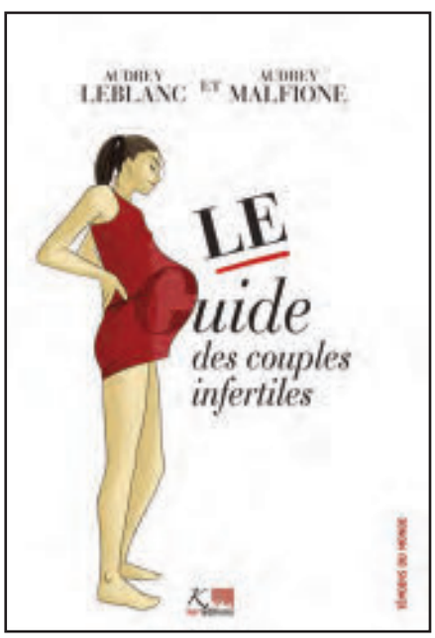
Portraitiste et aquarelliste amateur, Pierre Battard a toujours un crayon à portée de main. Il aime saisir la réalité, croquer les expressions et les visages qui l'entourent.

96 pages couleur 210 x 297 mm à l'italienne. Ed.sovilyx@gmail.com

La Scandinavie grandeur nature
Norvège, Suède, Danemark, Finlande - Bernard Pichon

Eblouissement des paysages hivernaux et des éclairages diffus, insondable mystère des aurores boréales et du soleil de minuit, réconfortante poésie des bougies allumées. Esthétisme des objets usuels, touchante rusticité de l'habitat. Délicatesse des saveurs marines rehaussées d'aneth, enivrement du distillat sur glaçons, euphories d'un chaud-froid au sauna. Subtiles senteurs de mousses et de lichens, embruns d'algues et de sel. Fougères et poèmes symphoniques sortis du même terreau, intrigues subrepticement nouées pour déshabiller les corps et les âmes entre chien et loup, là où l'on sait encore donner du temps au temps. Un beau livre magnifiquement illustré pour mieux connaître la Scandinavie.

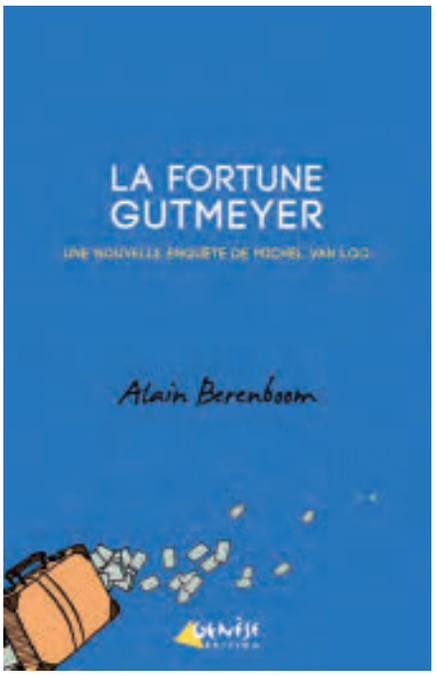
30 x 21 cm - 160 pages en couleurs -Ed. Favre



LE guide des couples infertiles
Audrey Leblanc et Audrey Malfione

10 à 15 % des couples souhaitant avoir un enfant consultent pour des problèmes d'infertilité. Et pourtant, qu'est-ce qu'on se sent seul quand on apprend qu'on va devoir recourir à l'Assistance médicale à la procréation (AMP) pour le faire, notre môme. Entre les examens intrusifs, le diagnostic qui tombe comme un couperet, la découverte d'un monde ultra-médicalisé où l'humain est parfois oublié, l'incompréhension de l'entourage (qui lui, pond à tour de bras), les traitements qu'il faut mener de front avec sa vie professionnelle, l'AMP ressemble à une jungle et nous, à des naufragés.
Ce guide illustré se propose de défricher pour vous le parcours d'un couple infertile dans ce monde un peu flippant qu'est l'AMP. Audrey Malfione (les dessins, c'est elle) et Audrey Leblanc (le texte, c'est elle) abordent avec humour et sans tabous les aspects médicaux, sociaux et psychologiques de l'infertilité. Car, oui, on peut rire, même en AMP !
Cette réédition a été augmentée de manière à prendre également en compte les spécificités belges relatives à l'AMP et l'adoption.

284 pages - illustrations d'Audrey Malfione - 21x14 cm - Ker éditions



La Fortune Gutmeyer
Alain Berenboom

1953. Irène de Terrenoir, la provocante épouse d'un diplomate français à Bruxelles, demande à Michel Van Loo d'enquêter sur une étrange énigme : son père, le docteur Gutmeyer, a péri dans le camp de Terezin pendant la Seconde Guerre mondiale. Or un homme reproduisant parfaitement sa signature est parvenu à retirer les fonds que Gutmeyer avait déposés avant-guerre sur un compte en Suisse. Qui est l'escroc ? Et pourquoi a-t-il fait ce détour par Bruxelles, laissant deux morts dans son sillage ?

Chargé de démêler cet imbroglio, notre célèbre détective bruxellois est entraîné en Israël avec son ami, le pharmacien Hubert. Le voyage est d'autant plus périlleux que la police belge est à leurs trousses, les soupçonnant de meurtre. À Jérusalem, Michel Van Loo va devoir affronter des rabbins moins orthodoxes qu'on ne croit et des terroristes moins palestiniens qu'on imagine…

Alain Berenboom est une figure essentielle de la littérature belge contemporaine. En 2013, il a reçu le plus prestigieux prix littéraire de Belgique, le prix Rossel, pour son roman Monsieur Optimiste. Cinéphile impénitent autant que lecteur passionné et éclectique, Alain Berenboom est chroniqueur au journal Le Soir. Il est aussi avocat, spécialiste renommé du droit d'auteur.

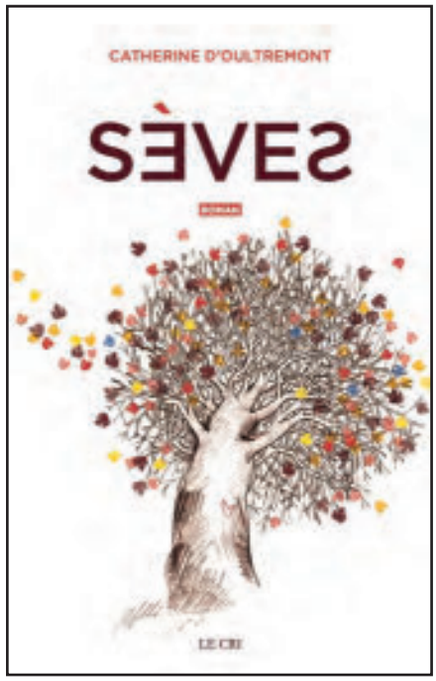
Genese Ed - 272 pages - 13,5 x 21

Mémoire, ma petite mémoire
Vicky Dubois

Vicky a été diagnostiquée Alzheimer en 2012. À force d'exercices, de sorties et d'activités, elle vit sa maladie sereinement. Son espoir : une stabilisation définitive. Dans ce livre, elle raconte ses réflexions quotidiennes, la manière dont elle vit. Parfois, un flash, qu'elle saisit au vol et consigne soigneusement. Elle nous emmène alors sur ses pas, au Zaïre, avec son mari, ou pendant sa jeunesse, comme infirmière chez les prématurés ou adolescente, dans le cinéma de ses parents. Mémoire, ma petite mémoire est un témoignage d'espoir parce qu'il y a autant de maladies d'Alzheimer que de patients et que les routines quotidiennes, les exercices, la gentillesse de l'entourage peuvent aider à vivre longtemps dans les meilleures conditions.
14 x 21 cm - 232 pages - Ker éditions
Ce livre est parrainé par la fondation Alzheimer Belgique.

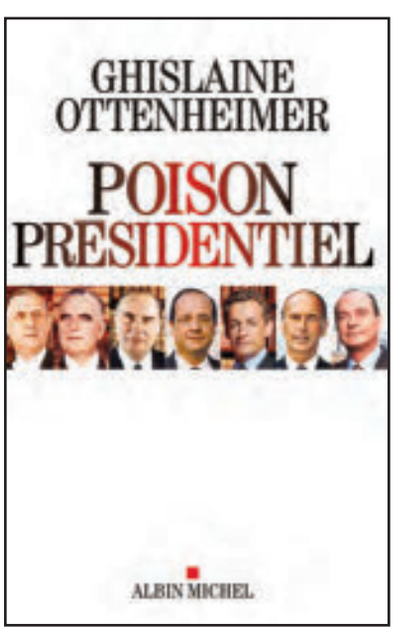
Sèves
de Catherine d'Oultremont

(…) C'est la raison pour laquelle, sur tous les continents, on retrouve cette constante parmi les peuples : le culte des ancêtres. Il est primordial. Étant de l'autre côté, dans le monde invisible, et sachant ce qui se cache derrière la mort, les ancêtres peuvent protéger leur descendance et aussi les guider dans leurs choix de vie. Ils sont donc honorés pour cela. (…) Les arbres, quand ils veulent s'élever vers le ciel, plongent leurs racines profondément dans la terre. Cherchez-vous à vous rapprocher du ciel ? Ou seulement à retrouver votre arbre généalogique ? Je veux cependant vous mettre en garde : à trop vouloir creuser ses racines, on cesse d'avancer !
L'auteur Catherine d'Oultremont est mère de quatre enfants, elle se consacre à l'écriture, à la peinture et à la musique.
Sèves est son cinquième roman.
188 pages - 130 x 205 mm - www.lecri.be



Le Corbusier, un fascisme français
Xavier de Jarcy

En ces temps-là, dans les années 1920 et 1930, certains étaient attirés par le fascisme, et Le Corbusier était de ceux-là. Les fascistes voulaient construire un monde régénéré, viril, machiniste, hiérarchisé et autoritaire. L'architecte, lui, imaginait des villes ultramodernes, au garde-à-vous, standardisées, taylorisées. Ils étaient faits pour s'entendre.
Le Corbusier a publié ses théories dans des revues violemment opposées à la démocratie, s'est lié avec les idéologues les plus douteux, a approuvé des textes abjects et en a écrit quelques-uns. Il a soutenu le régime pétainiste avant de terminer son parcours, couvert de gloire, dans la France de l'après-guerre, sans jamais être inquiété. Pourquoi ce personnage aux rêves totalitaires, au cynisme en béton armé, reste-t-il considéré comme le plus grand architecte du XXe siècle ? Comment la France, cet étrange pays, a-t-elle pu en faire un héros national ? Voilà ce que ce livre tente de comprendre. Car l'aventure de Le Corbusier est aussi l'histoire, effrayante mais bien réelle, d'un fascisme à la française.
225x145 - 288 pages - Ed Albin Michel



Poison présidentiel - *Ghislaine Ottenheimer*

La France n'arrive pas à s'adapter ? On incrimine les syndicats, les corporatismes, un surmoi marxiste, des dirigeants politiques de plus en plus médiocres… Mais si c'était avant tout la faute de nos institutions ? La vérité ? Un monarque décide de tout. Se mêle de tout, de la guerre au Mali, du sort de Léonarda, des allocations familiales, de la carte des régions, du découpage des tranches de l'impôt sur le revenu et, désormais, de la lutte contre le terrorisme… Mais il n'arrive ni à faire passer les réformes nécessaires ni à juguler le chômage et les déficits.
Ghislaine Ottenheimer, rédactrice en chef à Challenges et auteur de nombreux best-sellers dont Les deux Nicolas, Les Frères invisibles ou Les Intouchables montre, en s'inspirant de ce qu'elle a vu, les origines de la centralisation quasi hystérique à la base de notre système politique.
De Mitterrand à Chirac, de Sarkozy à Hollande, elle dévoile l'improvisation des décisions, l'esprit de soumission des entourages et la volonté obsessionnelle de l'Elysée d'avoir raison sur tout. Voilà un cocktail baroque qui est aussi un poison.
22 x145 - 256 pages - Ed Albin Michel

POLSKA
POLISH
TOURIST
ORGANISATION
POLAND
COME AND FIND
YOUR STORY
Move Your Imagination
www.poland.travel

PROGRAMME EXCLUSIF !!! DÉPART DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2015

CROISIÈRE COMMÉMORATIVE DE LA GRANDE GUERRE

croisière sur la Lys
Lille – Comines – Courtrai – Bruges – Ostende

999 €* p.p.

En pension complète
(avec boissons aux repas à bord et au bar)

7 JOURS À BORD DU MS VICTOR HUGO DU 16 AU 22 SEPTEMBRE 2015

Visites Offertes à la valeur de 231€ p.p.

Visites OFFERTES !!

- villes d'Arras, Poperingen, Courtrai, Ypres, Diksmuide, Bruges
- Carrière Wellington
- Cimetière et hôpital de Lijssenthoek
- Cimetière militaire britannique de Tyne Cot
- Musée de Passendaele
- Musée Flanders Fields
- Hill 60 & « The Last Post »
- Le site du « Boyau de la Mort »
- Cimetière allemand de Vaslo
- Mémorial de la tour de l'Yser
- Canaux de Bruges en petit bateau

SEN!OR TRAVEL DEPARTMENT

CroisiEurope
Your dreams are our destination

* Prix sous conditions. Demandez le programme détaillé ou téléphonez au 02/648.81.09

DEMANDEZ LE PROGRAMME DÉTAILLÉ OU TÉLÉPHONEZ AU 02/648.81.09